

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Бочкарёвский лицей профессионального образования»**

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического  
совета  
протокол №1 от 26.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ  
«Бочкарёвский  
ЛПО»

В.И.Мишура

СОГЛАСОВАНО  
ООО «Ши&Борщи»

Н.Н.Смагин

**Основная профессиональная образовательная программа  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Квалификация:**

Повар, кондитер

**Форма обучения - очная**

**Нормативный срок обучения – 2 года 10  
месяцев,  
на базе основного общего образования**

**Бочкари, 2024 г.**

## Оглавление

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....                                                           | 5     |
| 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....                  | 5     |
| 1.2. Нормативные документы.....                                                           | 5     |
| 1.3. Перечень сокращений.....                                                             | 6     |
| РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....                          | 7     |
| РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ<br>ВЫПУСКНИКА .....                | 7     |
| РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ<br>ПРОГРАММЫ.....               | 9     |
| 4.1. Общие компетенции.....                                                               | 9     |
| 4.2. Профессиональные компетенции .....                                                   | 14    |
| 4.3. Матрица компетенций выпускника .....                                                 | 98    |
| 4.4 Профиль компетенций выпускника.....                                                   | 101   |
| РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....                                        | 105   |
| 5.1. Учебный план.....                                                                    | 105   |
| 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы .....          | 11010 |
| 5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....                                 | 11212 |
| 5.4. Календарный учебный график.....                                                      | 12020 |
| 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....                 | 12121 |
| 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы .....          | 12121 |
| 5.7. Практическая подготовка .....                                                        | 12121 |
| 5.8. Государственная итоговая аттестация .....                                            | 12222 |
| РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....                              | 12323 |
| 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной<br>программы ..... | 12323 |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы..            | 14040 |
| 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....                                | 14141 |
| 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....                                | 14242 |
| 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....             | 14242 |

|                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....                                                                    | 14343 |
| Приложения к ОПОП-П .....                                                                                                                           | 14444 |
| Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей .....                                                                                      | 144   |
| Приложение 1 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....             | 144   |
| Приложение 2 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....   | 171   |
| Приложение 3 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....  | 208   |
| Приложение 4 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....  | 234   |
| Приложение 5 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ..... | 259   |
| Приложение 6 ПМ 06 Приготовление блюд детского питания.....                                                                                         | 288   |
| Приложение 7. Рабочие программы учебных дисциплин .....                                                                                             | 313   |
| ОУП 01 Русский язык .....                                                                                                                           | 313   |
| ОУП 02 Литература.....                                                                                                                              | 330   |
| ОУП 03 Иностранный язык.....                                                                                                                        | 374   |
| ОУП 04 Математика.....                                                                                                                              | 395   |
| ОУП 05 История.....                                                                                                                                 | 439   |
| ОУП 06 Физическая культура .....                                                                                                                    | 474   |
| ОУП 07 Основы безопасности и защиты Родины.....                                                                                                     | 496   |
| ОУП 08 Химия.....                                                                                                                                   | 544   |
| ОУП 09 Биология .....                                                                                                                               | 582   |
| ОУП 10 Обществознание .....                                                                                                                         | 609   |
| ОУП 11 Физика.....                                                                                                                                  | 647   |
| ОУП 12 География .....                                                                                                                              | 675   |
| ОУП 13 Информатика.....                                                                                                                             | 715   |
| ДУП 01 Родная литература.....                                                                                                                       | 732   |
| ДУП 02 Основы индивидуального проектирования.....                                                                                                   | 738   |

|                                                                           |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.....  | 755                                        |
| ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров .....                | 764                                        |
| ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.....             | 774                                        |
| ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ..... | 791                                        |
| ОП 05 Основы калькуляции и учета.....                                     | 802802                                     |
| ОП 06 Охрана труда .....                                                  | 814                                        |
| ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности                   | <b>Ошибка! Закладка не определена.</b> 834 |
| ОП 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности.....      | 849                                        |
| ОП 09 Безопасность жизнедеятельности.....                                 | 858                                        |
| ОП 10 Физическая культура .....                                           | 870                                        |
| Приложение 8. Программа государственной итоговой аттестации.....          | 879                                        |
| Приложение 9. Рабочая программа воспитания.....                           | 953                                        |
| Приложение 10. Дополнительный профессиональный блок .....                 | 987                                        |



## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 г.) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

### 1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"»;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

### 1.3. Перечень сокращений

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер

Выпускник образовательной программы по квалификации повар ↔ кондитер осваивает следующие виды деятельности:

ВД 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;

ВД 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;

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

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4356 часов.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

## **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 модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

| Наименование видов деятельности                                                                                 | Наименование профессиональных модулей                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 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 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции                                                                            | Код     | Знания, умения                                                                                                    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |         | <b>Умения:</b>                                                                                                    |
|                 |                                                                                                     | У 01.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте                                  |
|                 |                                                                                                     | У 01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части                                                 |
|                 |                                                                                                     | У 01.03 | определять этапы решения задачи                                                                                   |
|                 |                                                                                                     | У 01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы                            |
|                 |                                                                                                     | У 01.05 | составлять план действия                                                                                          |
|                 |                                                                                                     | У 01.06 | определять необходимые ресурсы                                                                                    |
|                 |                                                                                                     | У 01.07 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах                                           |
|                 |                                                                                                     | У 01.08 | реализовывать составленный план                                                                                   |
|                 |                                                                                                     | У 01.09 | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)                        |
|                 |                                                                                                     |         | <b>Знания:</b>                                                                                                    |
|                 |                                                                                                     | З 01.01 | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить                           |
|                 |                                                                                                     | З 01.02 | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
|                 |                                                                                                     | З 01.03 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях                                                  |

|    |                     |         |                                                                        |
|----|---------------------|---------|------------------------------------------------------------------------|
|    |                     | 3 01.04 | методы работы в профессиональной и смежных сферах                      |
|    |                     | 3 01.05 | структуру плана для решения задач                                      |
|    |                     | 3 01.06 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК | Осуществлять поиск, |         | <b>Умения:</b>                                                         |

|       |                                                                                                   |         |                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02    | анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | У 02.01 | определять задачи для поиска информации                                                                                       |
|       |                                                                                                   | У 02.02 | определять необходимые источники информации                                                                                   |
|       |                                                                                                   | У 02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию                                                             |
|       |                                                                                                   | У 02.04 | выделять наиболее значимое в перечне информации                                                                               |
|       |                                                                                                   | У 02.05 | оценивать практическую значимость результатов поиска                                                                          |
|       |                                                                                                   | У 02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач                  |
|       |                                                                                                   | У 02.07 | использовать современное программное обеспечение                                                                              |
|       |                                                                                                   | У 02.08 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач                                                   |
|       |                                                                                                   |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                |
|       |                                                                                                   | 3 02.01 | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности                                           |
|       |                                                                                                   | 3 02.02 | приемы структурирования информации                                                                                            |
|       |                                                                                                   | 3 02.03 | формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации                             |
|       |                                                                                                   | 3 02.04 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                   |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                |
|       |                                                                                                   | У 03.01 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности                                      |
|       |                                                                                                   | У 03.02 | применять современную научную профессиональную терминологию                                                                   |
|       |                                                                                                   | У 03.03 | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования                                              |
|       |                                                                                                   |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                |

|       |                                                                                                    |         |                                                                                             |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                    | 3 03.01 | содержание актуальной нормативно-правовой документации                                      |
|       |                                                                                                    | 3 03.02 | современная научная и профессиональная терминология                                         |
|       |                                                                                                    | 3 03.03 | возможные траектории профессионального развития и самообразования                           |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |         | <b>Умения:</b>                                                                              |
|       |                                                                                                    | У 04.01 | организовывать работу коллектива и команды                                                  |
|       |                                                                                                    | У 04.02 | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
|       |                                                                                                    |         | <b>Знания:</b>                                                                              |
|       |                                                                                                    | 3 04.01 | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности        |

|       |                                                                                                                                  |         |                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                  | 3 04.02 | основы проектной деятельности                                                                                                                          |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                                                                  | У 05.01 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|       |                                                                                                                                  |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                                                                  | 3 05.01 | особенности социального и культурного контекста                                                                                                        |
|       |                                                                                                                                  | 3 05.02 | правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                                            |
| ОК 06 | Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих         |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                                                                  | У 06.01 | описывать значимость своей профессии                                                                                                                   |
|       |                                                                                                                                  | У 06.02 | применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                                                       |
|       |                                                                                                                                  |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                                                                  | 3 06.01 | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей                                                                                 |
|       |                                                                                                                                  | 3 06.02 | значимость профессиональной деятельности по профессии                                                                                                  |



|       |                                                                                                               |         |                                                                                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.                                                  | З 06.03 | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                                                                    |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | У 07.01 | <b>Умения:</b>                                                                                                                                        |
|       |                                                                                                               |         | соблюдать нормы экологической безопасности                                                                                                            |
|       |                                                                                                               | У 07.02 | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
|       |                                                                                                               | У 07.03 | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона                                               |
|       |                                                                                                               |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                                        |
|       |                                                                                                               | З 07.01 | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности                                                                          |
|       |                                                                                                               | З 07.02 | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности                                                                                     |
|       |                                                                                                               | З 07.03 | пути обеспечения ресурсосбережения                                                                                                                    |
|       |                                                                                                               | З 07.04 | принципы бережливого производства                                                                                                                     |
|       |                                                                                                               | З 07.05 | основные направления изменения климатических условий региона                                                                                          |
| ОК    | Использовать средства                                                                                         |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                        |

|    |                                                                                                                                                                  |         |                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08 | физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | У 08.01 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
|    |                                                                                                                                                                  | У 08.02 | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности                                            |
|    |                                                                                                                                                                  | У 08.03 | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии                                        |
|    |                                                                                                                                                                  |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                |
|    |                                                                                                                                                                  | З 08.01 | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека                                    |

|       |                                                                                      |         |                                                                                                                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                      | З 08.02 | основы здорового образа жизни                                                                                                                          |
|       |                                                                                      | З 08.03 | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии                                                                  |
|       |                                                                                      | З 08.04 | средства профилактики перенапряжения                                                                                                                   |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.              |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                      | У 09.01 | использовать современное программное обеспечение;                                                                                                      |
|       |                                                                                      | У 09.02 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач                                                                            |
|       |                                                                                      |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                      | З 09.01 | порядок применения программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств                             |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                      | У 10.01 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
|       |                                                                                      | У 10.02 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы                                                                                       |
|       |                                                                                      | У 10.03 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности                                                                            |
|       |                                                                                      | У 10.04 | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)                                                                                  |
|       |                                                                                      | У 10.05 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы                                                                    |
|       |                                                                                      |         | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                      | З 10.01 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы                                                                              |
|       |                                                                                      | З 10.02 | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)                                                                              |
|       |                                                                                      | З 10.03 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности                                               |
|       |                                                                                      | З 10.04 | особенности произношения                                                                                                                               |
|       |                                                                                      | З 10.05 | правила чтения текстов профессиональной направленности                                                                                                 |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую                                                      |         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|       |                                                                                      | У 11.01 | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи                                                                                                    |

|  |                                        |         |                                                                                                      |
|--|----------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | деятельность в профессиональной сфере. | У 11.02 | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план  |
|  |                                        | У 11.03 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования                                       |
|  |                                        | У 11.04 | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности |
|  |                                        | У 11.05 | презентовать бизнес-идею                                                                             |
|  |                                        | У 11.06 | определять источники финансирования                                                                  |
|  |                                        |         | <b>Знания:</b>                                                                                       |
|  |                                        | З 11.01 | основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности                               |
|  |                                        | З 11.02 | правила разработки бизнес-планов                                                                     |
|  |                                        | З 11.03 | порядок выстраивания презентации                                                                     |
|  |                                        | З 11.04 | кредитные банковские продукты                                                                        |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                                                                   | Код и наименование компетенции                                                                                      | Код      | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | ПК 1.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                |
|                                                                                     |                                                                                                                     | Н 1.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|                                                                                     |                                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                     |
|                                                                                     |                                                                                                                     | У 1.1.01 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;                                                       |

|                             |                                                             |          |                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| разнообразного ассортимента | полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | У 1.1.02 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|                             |                                                             | У 1.1.03 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                     |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 1.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                                                |
|  |  | У 1.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                                             |
|  |  | У 1.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                                          |
|  |  | У 1.1.07 | мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;                                                                                                            |
|  |  | У 1.1.08 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;                                                                                            |
|  |  | У 1.1.09 | безопасно править кухонные ножи;                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 1.1.10 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;                                                                                                                                   |
|  |  | У 1.1.11 | проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;                                                                                                                                 |
|  |  | У 1.1.12 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;                                                                          |
|  |  | У 1.1.13 | включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|  |  | У 1.1.14 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;                                                                                                                           |
|  |  | У 1.1.15 | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;                                                                                         |

|  |          |                                                                                                                                                     |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 1.1.16 | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;                                                               |
|  | У 1.1.17 | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;                                                                             |
|  | У 1.1.18 | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;                                                                                       |
|  | У 1.1.19 | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;                                                           |
|  | У 1.1.20 | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;                                                       |
|  | У 1.1.21 | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; |
|  | У 1.1.22 | осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с                                                                                    |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | технологическими требованиями;                                                                                                                                                                                                                         |
|  | У 1.1.23 | использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья                                                                                                                                                                                               |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | З 1.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                     |
|  | З 1.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                |
|  | З 1.1.03 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  | З 1.1.04 | 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; |

|  |                                                                           |          |                                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                           | 3 1.1.05 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                       |
|  |                                                                           | 3 1.1.06 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                        |
|  |                                                                           | 3 1.1.07 | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;    |
|  |                                                                           | 3 1.1.08 | правила утилизации отходов;                                                                                                                                |
|  |                                                                           | 3 1.1.09 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;                                                                               |
|  |                                                                           | 3 1.1.10 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;                               |
|  |                                                                           | 3 1.1.11 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; |
|  |                                                                           | 3 1.1.12 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                        |
|  |                                                                           | 3 1.1.13 | правила приема продуктов по количеству и качеству;                                                                                                         |
|  |                                                                           | 3 1.1.14 | ответственность за сохранность материальных ценностей;                                                                                                     |
|  |                                                                           | 3 1.1.15 | правила снятия остатков на рабочем месте;                                                                                                                  |
|  |                                                                           | 3 1.1.16 | правила проведения контрольного взвешивания продуктов;                                                                                                     |
|  |                                                                           | 3 1.1.17 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;                                           |
|  |                                                                           | 3 1.1.18 | правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования                                                                      |
|  | ПК 1.2.<br>Осуществлять<br>обработку, подготовку<br>овощей, грибов, рыбы, |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                        |
|  |                                                                           | Н 1.2.01 | обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;           |

|  |                                                              |          |                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Н 1.2.02 | хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                |
|  |                                                              |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                              | У 1.2.01 | распознавать недоброкачественные продукты;                                                                                                                                                                     |
|  |                                                              | У 1.2.02 | выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; |
|  |                                                              | У 1.2.03 | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;                                                                                                                                                                  |
|  |                                                              | У 1.2.04 | различать пищевые и непищевые отходы;                                                                                                                                                                          |
|  |                                                              | У 1.2.05 | подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;                                                                 |
|  |                                                              | У 1.2.06 | осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;                                   |
|  |                                                              | У 1.2.07 | соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;                                                                                                          |
|  |                                                              |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                              | З 1.2.01 | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;                                                                                                                                  |
|  |                                                              | З 1.2.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними                         |
|  |                                                              | З 1.2.03 | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                              |
|  |                                                              | З 1.2.04 | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.3.<br>Проводить<br>приготовление и<br>подготовку к<br>реализации<br>полуфабрикатов<br>разнообразного<br>ассортимента для<br>блюд, кулинарных<br>изделий из рыбы и<br>нерыбного водного<br>сырья | 3 1.2.05 | способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                      | 3 1.2.06 | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                      | 3 1.2.07 | формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                      | 3 1.2.08 | способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                      |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                      | Н 1.3.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                      |
|                                                                                                                                                                                                      | Н 1.3.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                      | Н 1.3.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                      |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.02 | выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.03 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.04 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.05 | нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                      | У 1.3.06 | порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;                                                                                              |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 1.3.07 | соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);                                                                                                                                   |
|  |  | У 1.3.08 | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования,                                                                                       |
|  |  |          | комплектования с учетом ресурсосбережения;                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 1.3.09 | выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации                                                |
|  |  | У 1.3.10 | обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;                                                                                                         |
|  |  | У 1.3.11 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;                                                                                                                       |
|  |  | У 1.3.12 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе                                                                                                             |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | З 1.3.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                             |
|  |  | З 1.3.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                        |
|  |  | З 1.3.03 | 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; |
|  |  | З 1.3.04 | методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);                                                                     |
|  |  | З 1.3.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;                                                                                                             |

|  |                                         |          |                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                         | З 1.3.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; |
|  |                                         | З 1.3.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;                                      |
|  |                                         | З 1.3.08 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                      |
|  |                                         | З 1.3.09 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                   |
|  | ПК 1.4.<br>Проводить<br>приготовление и |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                             |
|  |                                         | Н 1.4.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе      |

|  |                                                                                                                                        |          |                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |          | региональных;                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                        | Н 1.4.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                                                |
|  |                                                                                                                                        | Н 1.4.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                          |
|  |                                                                                                                                        |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;                                          |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.02 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.03 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;                                                                    |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.04 | владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.05 | нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                          |
|  |                                                                                                                                        | У 1.4.06 | готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;                                                                                                            |

|  |         |          |                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | У 1.4.07 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов                                                                                                                             |
|  |         | У 1.4.08 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией                                                                                                                  |
|  |         |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                      |
|  |         | З 1.4.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                  |
|  |         | З 1.4.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                             |
|  |         | З 1.4.03 | 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; |
|  |         | З 1.4.04 | методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);          |
|  |         | З 1.4.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;                                                                                                                  |
|  |         | З 1.4.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;                                                                      |
|  |         | З 1.4.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;                                                                                                           |
|  |         | З 1.4.08 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                              |
|  | ПК 2.1. |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |          |                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Н 2.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;                                 |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | Н 2.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                                                         |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                      |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.03 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                                                |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.04 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                                             |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.05 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                                          |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.06 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                                                    |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.07 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.08 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;                                                                                                                           |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            | У 2.1.09 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          |

|          |                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.1.10 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов;                                               |
| У 2.1.11 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;                                                                                                                                                       |
| У 2.1.12 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад                                                                                          |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                              |
| З 2.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                          |
| З 2.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                     |
| З 2.1.03 | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                                               |
| З 2.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                         |
| З 2.1.05 | 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; |
| З 2.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                        |
| З 2.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                         |
| З 2.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                    |
| З 2.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                  |
| З 2.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных                                                                |
|  |                                                                                                                 |          | изделий, закусок;                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                           |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.13 | условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;                                               |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.15 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.16 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов                                                                                    |
|  | ПК 2.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                 | Н 2.2.01 | подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров                                                                                     |
|  |                                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;                                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.02 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.03 | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.04 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления                                                                                                                                            |

|  |          |                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.2.05 | обжаривать кости мелкого скота;                                                                                                                                                                  |
|  | У 2.2.06 | подпекать овощи;                                                                                                                                                                                 |
|  | У 2.2.07 | замачивать сушеные грибы;                                                                                                                                                                        |
|  | У 2.2.08 | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;                                                                                                                   |
|  | У 2.2.09 | удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;                                                                                                                                                |
|  | У 2.2.10 | использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;                                                                                                                  |
|  | У 2.2.11 | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;                                                                                                      |
|  | У 2.2.12 | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;                                                             |
|  | У 2.2.13 | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                  |
|  | У 2.2.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары                                                                                           |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                   |
|  | З 2.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                    |
|  | З 2.2.01 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;                                                                                                 |
|  | З 2.2.01 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                      |
|  | З 2.2.02 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; |

|  |                                                                                                  |          |                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                  | 3 2.2.03 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;                                            |
|  |                                                                                                  | 3 2.2.04 | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;                                                                                              |
|  |                                                                                                  | 3 2.2.05 | техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;                                     |
|  |                                                                                                  | 3 2.2.06 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;                                                                                                 |
|  |                                                                                                  | 3 2.2.07 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;                                                          |
|  |                                                                                                  | 3 2.2.08 | требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров                                                                                   |
|  | ПК 2.3.<br>Осуществлять                                                                          |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                  | Н 2.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов                                                                                                                               |
|  | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |          | разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                  | Н 2.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                           |
|  |                                                                                                  |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                  | У 2.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; |
|  |                                                                                                  | У 2.3.02 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                  | У 2.3.03 | взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                |



|  |  |          |                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.3.04 | использовать региональные продукты для приготовления супов;                                                                                                      |
|  |  | У 2.3.05 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;                                                      |
|  |  | У 2.3.06 | готовить льезоны;                                                                                                                                                |
|  |  | У 2.3.07 | закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;                                        |
|  |  | У 2.3.08 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты;                                                                                                                |
|  |  | У 2.3.09 | соблюдать температурный и временной режим варки супов;                                                                                                           |
|  |  | У 2.3.10 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;                                                                                             |
|  |  | У 2.3.11 | определять степень готовности супов;                                                                                                                             |
|  |  | У 2.3.12 | доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;                                                                                                            |
|  |  | У 2.3.13 | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                             |
|  |  | У 2.3.14 | порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | У 2.3.15 | соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;                                                                                       |
|  |  | У 2.3.16 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов                                              |
|  |  | У 2.3.17 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;                             |
|  |  | У 2.3.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для                                                                                                         |
|  |  |          | транспортирования;                                                                                                                                               |
|  |  | У 2.3.19 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;                                                       |

|          |                                                                                                                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.3.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке                                                        |
| У 2.3.21 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                    |
| З 2.3.01 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                         |
| З 2.3.02 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                       |
| З 2.3.03 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;    |
| З 2.3.04 | температурный режим и правила приготовления заправочных супов, суповпюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;                                                                        |
| З 2.3.05 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;                                                       |
| З 2.3.06 | техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;                                                                                                                                    |
| З 2.3.07 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                    |
| З 2.3.08 | методы сервировки и подачи, температура подачи супов;                                                                                                                                             |
| З 2.3.09 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;                                                         |
| З 2.3.10 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                            |
| З 2.3.11 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                                         |
| З 2.3.12 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                                      |
| ПК 2.4.  | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Осуществлять<br>приготовление,                                                    | Н 2.4.01 | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов<br>разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации                                                                                                                                                                  |
|  | непродолжительное<br>хранение горячих<br>соусов<br>разнообразного<br>ассортимента |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                   | У 2.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                       |
|  |                                                                                   | У 2.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                   | У 2.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                   | У 2.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                       |
|  |                                                                                   | У 2.4.05 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты;                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                   | У 2.4.06 | 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; |
|  |                                                                                   | У 2.4.07 | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;                                                                                                                                        |
|  |                                                                                   | У 2.4.08 | закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                   | У 2.4.09 | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                   | У 2.4.10 | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                   | У 2.4.11 | рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                   | У 2.4.12 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;                                                                                                                                                                                                               |

|  |          |                                                                                                                               |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.4.13 | доводить соусы до вкуса;                                                                                                      |
|  | У 2.4.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  | У 2.4.15 | соблюдать выход соусов при порционировании;                                                                                   |
|  | У 2.4.16 | выдерживать температуру подачи;                                                                                               |
|  | У 2.4.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;                                                       |
|  | У 2.4.18 | творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами                                                                        |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 2.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                             |
|  | 3 2.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;                                                                                                                                     |
|  | 3 2.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                     |
|  | 3 2.4.04 | ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;                                                                                                                                                    |
|  | 3 2.4.05 | методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;                                                                                                                                           |
|  | 3 2.4.06 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;                                                                                                |
|  | 3 2.4.07 | ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;                                                                                                            |
|  | 3 2.4.08 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; |

|  |                                                                             |          |                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                             | 3 2.4.09 | температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;                                                                                                               |
|  |                                                                             | 3 2.4.10 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;                                                |
|  |                                                                             | 3 2.4.11 | правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                |
|  |                                                                             | 3 2.4.12 | правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                |
|  |                                                                             | 3 2.4.13 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                    |
|  |                                                                             | 3 2.4.14 | нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции                                                                                                       |
|  |                                                                             | 3 2.4.15 | техника порционирования, варианты подачи соусов;                                                                                                                                            |
|  |                                                                             | 3 2.4.16 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;                                                                                                      |
|  |                                                                             | 3 2.4.17 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;                                                                                                              |
|  |                                                                             | 3 2.4.18 | температура подачи соусов;                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                             | 3 2.4.19 | требования к безопасности хранения готовых соусов                                                                                                                                           |
|  | ПК 2.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                          |
|  |                                                                             | Н 2.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                             | Н 2.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                    |

|  |                                                                                                                     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>замачивать сушеные; бланшировать;<br>варить в воде или в молоке; готовить на пару;<br>припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br>жарить сырые и предварительно отваренные; |
|  |                                                                                                                     |          | жарить на решетке гриля и плоской поверхности;<br>фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                     | У 2.5.08 | определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.5.09 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | У 2.5.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | У 2.5.11 | 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;<br>варить в воде или в молоке готовить на пару;<br>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; |
|  | У 2.5.12 | готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | У 2.5.13 | готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | У 2.5.14 | выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | У 2.5.15 | готовить пюре из бобовых;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | У 2.5.16 | определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | У 2.5.17 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | У 2.5.18 | рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                           |
|  | У 2.5.19 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | У 2.5.20 | проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |          |  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          |  | изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                      |
|  | У 2.5.21 |  | 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; |
|  | У 2.5.22 |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                             |
|  | У 2.5.23 |  | выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                     |
|  | У 2.5.24 |  | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                                   |
|  | У 2.5.25 |  | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                    |
|  | У 2.5.26 |  | разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                           |
|  | У 2.5.27 |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                       |
|  | У 2.5.28 |  | рассчитывать стоимость                                                                                                                                                                                                           |
|  | У 2.5.29 |  | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                                                               |
|  | У 2.5.30 |  | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий                                                  |
|  |          |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                   |
|  | З 2.5.01 |  | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                                    |
|  | З 2.5.02 |  | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                          |



|  |          |                                                                                                                                       |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 2.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                             |
|  | 3 2.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                           |
|  | 3 2.5.05 | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; |
|  | 3 2.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,                                                                      |

|  |          |                                                                                                                                                                      |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | инвентаря инструментов;                                                                                                                                              |
|  | 3 2.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;                                                                |
|  | 3 2.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                    |
|  | 3 2.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;                                      |
|  | 3 2.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                |
|  | 3 2.5.11 | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; |
|  | 3 2.5.12 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                             |
|  | 3 2.5.13 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;                                             |
|  | 3 2.5.14 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                    |
|  | 3 2.5.15 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;        |

|  |                                           |          |                                                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                           | 3 2.5.16 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                      |
|  |                                           | 3 2.5.17 | техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |                                           | 3 2.5.18 | 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; |
|  |                                           | 3 2.5.19 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                           | 3 2.5.20 | правила разогревания,                                                                                                                                                                                      |
|  |                                           | 3 2.5.21 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                     |
|  |                                           | 3 2.5.22 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                       |
|  |                                           | 3 2.5.23 | правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;                                                                                                        |
|  |                                           | 3 2.5.24 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                       |
|  |                                           | 3 2.5.25 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                     |
|  | ПК 2.6.<br>Осуществлять<br>приготовление, |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                         |
|  |                                           | Н 2.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки                                                                      |

|  |                                                                                                                                                   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Н 2.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                   |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                   | У 2.6.07 | 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;                                                                                                                                                                          |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.6.08 | <p>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;</p> <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 2.6.09 | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <p>жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p>жарить в большом количестве жира;</p> <p>жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> |

|  |          |                                                                                                                                      |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.6.10 | проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;                                     |
|  | У 2.6.11 | порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, |

|  |          |                                                                                                                                                                 |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                       |
|  | У 2.6.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                            |
|  | У 2.6.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;                                                           |
|  | У 2.6.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                   |
|  | У 2.6.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; |
|  | У 2.6.16 | разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                          |
|  | У 2.6.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                     |
|  | У 2.6.18 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                         |
|  | У 2.6.19 | вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                     |
|  | У 2.6.20 | владеть профессиональной терминологией                                                                                                                          |
|  | У 2.6.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий                         |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                  |
|  | З 2.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                   |

|  |          |                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 2.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                             |
|  | 3 2.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов                                                                                                                                            |
|  | 3 2.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                         |
|  | 3 2.6.05 | методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                                              |
|  | 3 2.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                            |
|  | 3 2.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;                                                                                                 |
|  |          |                                                                                                                                                                                                     |
|  | 3 2.6.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                   |
|  | 3 2.6.09 | техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | 3 2.6.10 | 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; |
|  | 3 2.6.11 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                                           |
|  | 3 2.6.12 | правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                       |
|  | 3 2.6.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                                       |
|  | 3 2.6.14 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                                                                        |
|  | 3 2.6.15 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 2.7.<br>Осуществлять<br>приготовление,<br>творческое<br>оформление и<br>подготовку к<br>реализации горячих<br>блюд, кулинарных<br>изделий, закусок из<br>рыбы, нерыбного<br>водного сырья<br>разнообразного<br>ассортимента | З 2.6.16 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | З 2.6.17 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                                                |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | Н 2.7.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | Н 2.7.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                               |
|  |                                                                                                                                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                                                | У 2.7.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента             |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.7.07 | <p>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;</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>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;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> |
| У 2.7.08 | <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 2.7.09 | <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| У 2.7.10 | <p>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;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.7.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                 |
|  |  | У 2.7.12 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                           |
|  |  | У 2.7.13 | охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                    |
|  |  | У 2.7.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                         |
|  |  | У 2.7.15 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                |
|  |  | У 2.7.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                                          |
|  |  | У 2.7.17 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.7.18 | вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;        |
|  |  | У 2.7.19 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.7.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                                                |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                       |
|  |  | З 2.7.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                        |
|  |  | З 2.7.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |  | З 2.7.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                            |
|  |  | З 2.7.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                          |

|  |          |                                                                                                                                                                                              |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 2.7.05 | 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; |
|  | 3 2.7.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                     |
|  | 3 2.7.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству,                                                                                                                                               |
|  | 3 2.7.08 | температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,                                                                                                                        |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                         |
|  | 3 2.7.09 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                |
|  | 3 2.7.10 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;                               |
|  | 3 2.7.11 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                            |
|  | 3 2.7.12 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | 3 2.7.13 | 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; |
|  | 3 2.7.14 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                                           |
|  | 3 2.7.15 | правила разогревания,                                                                                                                                                                                            |
|  | 3 2.7.16 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                                     |

|  |                                           |          |                                                                                                                                                    |
|--|-------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                           | З 2.7.17 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |                                           | З 2.7.18 | правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток                   |
|  |                                           | З 2.7.19 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                       |
|  |                                           | З 2.7.20 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                               |
|  |                                           | З 2.7.21 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                             |
|  | ПК 2.8.<br>Осуществлять<br>приготовление, |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                 |
|  |                                           | Н 2.8.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней       |

|  |                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                                                                                        |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |          | птицы, дичи, кролика;                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                               | Н 2.8.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                               |
|  |                                                                                                                                                               |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                               | У 2.8.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; |
|  |                                                                                                                                                               | У 2.8.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;                                                  |
|  |                                                                                                                                                               | У 2.8.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                               | У 2.8.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                |
|  |                                                                                                                                                               | У 2.8.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                     |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.8.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.8.07 | <p>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;</p> <p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> |
|  |  |          | <p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаях, 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;</p> <p>бланшировать, отваривать мясные продукты;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.8.08 | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;                                                                                                                     |
|  | У 2.8.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                 |
|  | У 2.8.10 | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                               |
|  | У 2.8.11 | 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; |
|  | У 2.8.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                            |
|  | У 2.8.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                                                              |
|  | У 2.8.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                      |
|  | У 2.8.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                                            |
|  | У 2.8.16 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                   |
|  | У 2.8.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                                      |
|  | У 2.8.18 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.8.19 | вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;          |
|  |  | У 2.8.20 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 2.8.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                              |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                             |
|  |  | З 2.8.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                              |
|  |  | З 2.8.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                 |
|  |  | З 2.8.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                                  |
|  |  | З 2.8.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                                |
|  |  | З 2.8.05 | 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;            |
|  |  | З 2.8.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                   |
|  |  | З 2.8.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                      |
|  |  | З 2.8.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                          |
|  |  | З 2.8.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; |

|                                          |                           |          |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|---------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                           | 3 2.8.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                                     |
|                                          |                           | 3 2.8.11 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;                                   |
|                                          |                           | 3 2.8.12 | 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;                                                           |
|                                          |                           | 3 2.8.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                                            |
|                                          |                           | 3 2.8.14 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
|                                          |                           | 3 2.8.15 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                                                |
|                                          |                           | 3 2.8.16 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                                                                                              |
|                                          |                           | 3 2.8.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                                      |
|                                          |                           | 3 2.8.18 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                    |
| Приготовление, оформление и подготовка к | ПК 3.1.<br>Подготавливать |          | <b>Навыки/Практический опыт:</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                          |                           | Н 3.1.01 | подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                  |          |                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Н 3.1.02 | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                            |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                  | Н 3.1.03 | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                  | Н 3.1.04 | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                        |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                  |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                        |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                  | У 3.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                  | У 3.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                     |

|  |  |          |                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;                                                                |
|  |  | У 3.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                |
|  |  | У 3.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                             |
|  |  | У 3.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          |
|  |  | У 3.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                    |
|  |  | У 3.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                                    |
|  |  | У 3.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
|  |  | У 3.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                           |
|  |  | У 3.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                       |
|  |  | У 3.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;              |
|  |  | У 3.1.14 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.1.15 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                           |
|  |  | У 3.1.16 | своевременно оформлять заявку на склад                                                                                                                                                                |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                        |
|  |  | З 3.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                    |
|  |  | З 3.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,                                                                           |
|  |  |          | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                                                                                           |
|  |  | З 3.1.03 | организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                        |
|  |  | З 3.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                  |

|  |                                                                                          |          |                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                          | 3 3.1.05 | 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; |
|  |                                                                                          | 3 3.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                          | 3 3.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                          |
|  |                                                                                          | 3 3.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                     |
|  |                                                                                          | 3 3.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                          | 3 3.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                          | 3 3.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                       |
|  |                                                                                          | 3 3.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                    |
|  |                                                                                          | 3 3.1.13 | условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                          | 3 3.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;                                                                   |
|  |                                                                                          | 3 3.1.15 | правила оформления заявок на склад                                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                          | Н 3.2.01 | приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче                                                                                                                                            |
|  |                                                                                          |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                          | У 3.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества                                                                                                                                                    |

|  |                             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | разнообразного ассортимента |          | и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                             | У 3.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                             | У 3.2.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                             | У 3.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                             | У 3.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                             | У 3.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                             | У 3.2.07 | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:<br>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;<br>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;<br>тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром;<br>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;<br>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез;<br>корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; |
|  |                             | У 3.2.08 | выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                             | У 3.2.09 | охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |          |                                                                                                                               |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.2.10 | рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;                                                                     |
|  | У 3.2.11 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;                                                         |
|  | У 3.2.12 | определять степень готовности соусов;                                                                                         |
|  | У 3.2.13 | проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;                                           |
|  | У 3.2.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  | У 3.2.15 | соблюдать выход соусов при порционировании;                                                                                   |
|  | У 3.2.16 | выдерживать температуру подачи;                                                                                               |
|  | У 3.2.17 | хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                       |
|  | У 3.2.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;                                                       |
|  | У 3.2.19 | творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами                                                                       |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                |
|  | З 3.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                 |
|  | З 3.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;                     |
|  | З 3.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                     |
|  | З 3.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                   |
|  | З 3.2.05 | ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;                                                             |
|  | З 3.2.06 | методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;                                                    |
|  | З 3.2.07 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;         |

|  |          |                                                                                                                                                                           |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 3.2.08 | ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;                                                                            |
|  | 3 3.2.09 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; |
|  | 3 3.2.10 | температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;                                                                                                   |
|  | 3 3.2.11 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;          |
|  | 3 3.2.12 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов                                                                                   |
|  | 3 3.2.13 | техника порционирования, варианты подачи соусов;                                                                                                                          |
|  | 3 3.2.14 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;                                                                                            |
|  | 3 3.2.15 | температура подачи соусов;                                                                                                                                                |
|  | 3 3.2.16 | правила хранения готовых соусов;                                                                                                                                          |

|  |                                                                                                                            |          |                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.17 | требования к безопасности хранения готовых соусов                                                                                          |
|  | ПК 3.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                         |
|  |                                                                                                                            | Н 3.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента                                         |
|  |                                                                                                                            | Н 3.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                            |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;                                                                               |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                       |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 3.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 3.3.07 | 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; |
|  |  | У 3.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 3.3.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 3.3.10 | проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 3.3.11 | порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 3.3.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 3.3.13 | выдерживать температуру подачи салатов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|          |                                                                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 3.3.14 | хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                         |
| У 3.3.15 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                      |
| У 3.3.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                      |
| У 3.3.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов                                                                           |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                               |
| З 3.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                |
| З 3.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;             |
| З 3.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                    |
| З 3.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                   |
| З 3.3.05 | методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;                                         |
| З 3.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                     |
| З 3.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;                                                                   |
| З 3.3.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                            |
| З 3.3.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; |
| З 3.3.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                        |
| З 3.3.11 | техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;                                                 |
| З 3.3.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          |
| З 3.3.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;                                                          |

|  |                                                                                                                                                                                     |          |                                                                                                                                            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.14 | правила хранения салатов разнообразного ассортимента;                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.15 | требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                       |
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.18 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                                                     | 3 3.3.19 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                               |
|  | ПК 3.4.<br>Осуществлять<br>приготовление,<br>творческое<br>оформление и<br>подготовку к<br>реализации<br>бутербродов, канапе,<br>холодных закусок<br>разнообразного<br>ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                     | Н 3.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                  |
|  |                                                                                                                                                                                     | Н 3.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;                                |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                            |
|  |                                                                                                                                                                                     | У 3.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента                             |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.4.07 | <p>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;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> |
|  |  |          | <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;</p>                                                  |
|  |  | У 3.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 3.4.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.4.10 | проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 3.4.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |          |                                                                                                                           |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.4.13 | выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;                                                             |
|  | У 3.4.14 | хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                |
|  | У 3.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                |
|  | У 3.4.16 | рассчитывать стоимость;                                                                                                   |
|  | У 3.4.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                   |
|  | У 3.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок                                  |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                            |
|  | З 3.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;             |
|  | З 3.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок |

|  |          |                                                                                                                                                                              |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | разнообразного ассортимента;                                                                                                                                                 |
|  | З 3.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                    |
|  | З 3.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                  |
|  | З 3.4.05 | методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;                                                   |
|  | З 3.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                     |
|  | З 3.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;                                                                                          |
|  | З 3.4.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                            |
|  | З 3.4.09 | ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; |

|                         |          |                                                                         |                                                                                                                                                           |
|-------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         |          | З 3.4.10                                                                | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                     |
|                         |          | З 3.4.11                                                                | техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;                                        |
|                         |          | З 3.4.12                                                                | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|                         |          | З 3.4.13                                                                | методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                                                 |
|                         |          | З 3.4.14                                                                | правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                                           |
|                         |          | З 3.4.15                                                                | правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток                                                               |
|                         |          | З 3.4.16                                                                | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                 |
|                         |          | З 3.4.17                                                                | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                      |
|                         |          | З 3.4.18                                                                | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                 |
|                         |          | З 3.4.19                                                                | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                              |
| ПК 3.5.<br>Осуществлять |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                      |                                                                                                                                                           |
|                         | Н 3.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных |                                                                                                                                                           |

|  |                                                                         |          |                                                                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |          | блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                          |
|  |                                                                         | Н 3.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |                                                                         |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                           |

|  |                                                                   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | У 3.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                   | У 3.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                   | У 3.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                   | У 3.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                   | У 3.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                   | У 3.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                   | У 3.5.07 | 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;<br>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
|  |                                                                   | У 3.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                   | У 3.5.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении холодных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|          |  |                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |  | блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                           |
| У 3.5.10 |  | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                               |
| У 3.5.11 |  | 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; |
| У 3.5.12 |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                     |
| У 3.5.13 |  | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                              |
| У 3.5.14 |  | хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                       |
| У 3.5.15 |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                               |
| У 3.5.16 |  | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                                                  |
| У 3.5.17 |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                                                  |
| У 3.5.18 |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                                                                                                   |
|          |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                           |
| З 3.5.01 |  | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                                            |
| З 3.5.02 |  | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                                    |
| З 3.5.03 |  | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                                                                |
| З 3.5.04 |  | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                                                              |

|  |          |                                                                                                                                                                                               |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 3.5.05 | 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; |
|  | 3 3.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                      |
|  | 3 3.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи                                                                                                                             |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                         |
|  | 3 3.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                    |
|  | 3 3.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;                                  |
|  | 3 3.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                                |
|  | 3 3.5.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br>разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | 3 3.5.12 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных<br>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | 3 3.5.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья<br>разнообразного ассортимента;                                                           |
|  | 3 3.5.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                |

|  |                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                | 3 3.5.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                   |
|  |                                                                                                                | 3 3.5.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                              |
|  |                                                                                                                | 3 3.5.17 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                | 3 3.5.18 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                          |
|  | ПК 3.6.<br>Осуществлять<br>приготовление,<br>творческое<br>оформление и<br>подготовку к<br>реализации холодных |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                | Н 3.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
|  |                                                                                                                | Н 3.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                              |
|  |                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                         |          |                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | блюд из мяса,<br>домашней птицы, дичи<br>разнообразного<br>ассортимента | У 3.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; |
|  |                                                                         | У 3.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления;                                                                                                                          |
|  |                                                                         | У 3.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                          |
|  |                                                                         | У 3.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                      |
|  |                                                                         | У 3.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа                                                                             |
|  |                                                                         | У 3.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.6.07 | <p>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;</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p> <p>снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> |
|  |  | У 3.6.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 3.6.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 3.6.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 3.6.11 | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 3.6.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 3.6.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|  |          |                                                                                                                                                                                         |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.6.14 | охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;      |
|  | У 3.6.15 | хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;                               |
|  | У 3.6.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                              |
|  | У 3.6.17 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос                                                                                                      |
|  | У 3.6.18 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                 |
|  | У 3.6.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                   |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  | З 3.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                           |
|  | З 3.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                              |
|  | З 3.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                               |
|  | З 3.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                                                              |
|  | З 3.6.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
|  | З 3.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                |
|  | З 3.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи                                                                                                                       |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;                                                                                                                            |
|  |  | 3 3.6.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                      |
|  |  | 3 3.6.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;                     |
|  |  | 3 3.6.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                                  |
|  |  | 3 3.6.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;                                        |
|  |  | 3 3.6.12 | 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; |
|  |  | 3 3.6.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                 |
|  |  | 3 3.6.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                                       |
|  |  | 3 3.6.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                     |
|  |  | 3 3.6.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                               |
|  |  | 3 3.6.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                                   |
|  |  | 3 3.6.18 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                                                              |
|  |  | 3 3.6.19 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                                                           |

|                                                                        |                                                                                                                                                                   |          |                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных           | ПК 4.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,                                                                                                     |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                     |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | Н 4.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Н 4.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                         |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                         |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                      |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;                                                                |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                             |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;          |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                    |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                                    |
|                                                                        |                                                                                                                                                                   | У 4.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 4.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                         |
|  | У 4.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                                                                                    |
|  | У 4.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                        |
|  | У 4.1.13 | 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;                                                                                             |
|  | У 4.1.14 | своевременно оформлять заявку на склад                                                                                                                                                  |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  | З 4.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                      |
|  | З 4.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
|  | З 4.1.03 | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                                           |
|  | З 4.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                           |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 4.1.05 | 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; |
|  | 3 4.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                                  |
|  | 3 4.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                                   |
|  | 3 4.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                              |
|  | 3 4.1.09 | правила утилизации отходов;                                                                                                                                                                                                           |
|  | 3 4.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                          |
|  | 3 4.1.11 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                                                                    |
|  | 3 4.1.12 | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                                                                                                  |
|  | 3 4.1.13 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                                    |
|  | 3 4.1.14 | правила оформления заявок на склад                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                              |          |                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                       |
|  |                                                                                              | Н 4.2.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов                                           |
|  |                                                                                              | Н 4.2.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |                                                                                              |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                           |

|  |                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | У 4.2.01 | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                    | У 4.2.02 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                    | У 4.2.03 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                    | У 4.2.04 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                    | У 4.2.05 | использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                    | У 4.2.06 | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;</p> <p>хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты;</p> <p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;</p> <p>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;                                                                                |
|  |  | У 4.2.07 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                            |
|  |  | У 4.2.08 | проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                             |
|  |  | У 4.2.09 | порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; |
|  |  | У 4.2.10 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                       |
|  |  | У 4.2.11 | выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;                                                                                                                            |
|  |  | У 4.2.12 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                           |
|  |  | У 4.2.13 | хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                  |
|  |  | У 4.2.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                 |
|  |  | У 4.2.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                        |
|  |  | У 4.2.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                    |
|  |  | У 4.2.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов                                                                                                 |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                             |
|  |  | З 4.2.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                 |

|  |          |                                                                                                                                                                       |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 4.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                            |
|  | 3 4.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                             |
|  | 3 4.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  | 3 4.2.05 | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                 |
|  | 3 4.2.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                              |
|  | 3 4.2.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;                                                                    |
|  | 3 4.2.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                     |
|  | 3 4.2.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                          |
|  | 3 4.2.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | 3 4.2.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | 3 4.2.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  | 3 4.2.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                               |
|  | 3 4.2.14 | правила общения с потребителями;                                                                                                                                      |
|  | 3 4.2.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                         |
|  | 3 4.2.16 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                       |
|  |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                    |



|  |                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                             |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Н 4.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов                                                               |
|  |                                                                                                                                                | Н 4.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                    |
|  |                                                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                  |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд,                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                |          | десертов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                             |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                             |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 4.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;<br>хранить, использовать готовые виды теста;<br>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле;<br>проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;<br>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;<br>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; |
| У 4.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| У 4.3.09 | проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 4.3.10 | порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| У 4.3.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| У 4.3.12 | выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |          |                                                                                                                                           |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.3.13 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;           |
|  |  | У 4.3.14 | хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  |
|  |  | У 4.3.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                |
|  |  | У 4.3.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                       |
|  |  | У 4.3.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                   |
|  |  | У 4.3.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов                                                 |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                            |
|  |  | З 4.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                             |
|  |  | З 4.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; |
|  |  | З 4.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                 |
|  |  | З 4.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                               |
|  |  | З 4.3.05 | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;      |
|  |  | З 4.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                  |
|  |  | З 4.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;                                         |
|  |  | З 4.3.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                         |

|  |                                                                                                                                      |          |                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.14 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                      | 3 4.3.15 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                      |
|  | ПК 4.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                      | Н 4.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков                                                                                     |
|  |                                                                                                                                      | Н 4.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                             |
|  |                                                                                                                                      |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                      | У 4.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                           |
|  |                                                                                                                                      | У 4.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                       |
|  |                                                                                                                                      | У 4.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                      | У 4.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;                                                                      |
|  |                                                                                                                                      | У 4.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                      |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | У 4.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;<br>смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;<br>готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;<br>готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | готовить лимонады;<br>готовить холодные алкогольные напитки;<br>готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;<br>подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; |
|  |  | У 4.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                                                                                            |
|  |  | У 4.4.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 4.4.10 | проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                        |
|  |  | У 4.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                             |
|  |  | У 4.4.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 4.4.13 | выдерживать температуру подачи холодных напитков;                                                                                                                                                                                       |

|  |          |                                                                                                                              |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 4.4.14 | хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;                          |
|  | У 4.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                   |
|  | У 4.4.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                          |
|  | У 4.4.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                      |
|  | У 4.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков                                                 |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                               |
|  | З 4.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                |
|  | З 4.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; |
|  | З 4.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                    |
|  | З 4.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                  |
|  | З 4.4.05 | методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа                                                      |

|  |          |                                                                                                        |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | питания, кулинарных свойств основного продукта;                                                        |
|  | З 4.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;               |
|  | З 4.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;                   |
|  | З 4.4.08 | органолептические способы определения готовности;                                                      |
|  | З 4.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов                                                            |
|  | З 4.4.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; |

|  |                                                                                                                                     |          |                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.14 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.15 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.16 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                            |
|  | ПК 4.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                     | Н 4.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;                                                                        |
|  |                                                                                                                                     | Н 4.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                |
|  |                                                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;              |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;           |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;                                                          |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами                                                                                      |
|  |                                                                                                                                     |          | закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                            |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 4.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| У 4.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай;<br>варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;<br>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; |
| У 4.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| У 4.5.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| У 4.5.10 | проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| У 4.5.11 | порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| У 4.5.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| У 4.5.13 | выдерживать температуру подачи горячих напитков;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| У 4.5.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| У 4.5.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| У 4.5.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|  |  |          |                                                                             |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.5.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                              |

|  |  |          |                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | З 4.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                          |
|  |  | З 4.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;                            |
|  |  | З 4.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                              |
|  |  | З 4.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                            |
|  |  | З 4.5.05 | методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                 |
|  |  | З 4.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                               |
|  |  | З 4.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;                                                                    |
|  |  | З 4.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                      |
|  |  | З 4.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов                                                                                                            |
|  |  | З 4.5.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |  | З 4.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |  | З 4.5.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |  | З 4.5.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |  | З 4.5.14 | правила расчета с потребителями;                                                                                                                       |

|                                                                                                |                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                 | З 4.5.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                                   |
|                                                                                                |                                                                                                 | З 4.5.16 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                                 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПК 5.1.<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                              |
|                                                                                                |                                                                                                 | Н 5.1.01 | подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|                                                                                                |                                                                                                 | Н 5.1.02 | подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты                            |
| разнообразного ассортимента                                                                    | исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                        |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;           |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.02 | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                    |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;                                                                         |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                         |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                      |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                            |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                             |
|                                                                                                |                                                                                                 | У 5.1.08 | обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;                                                                                                                         |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 5.1.09 | соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                                                                            |
|  | У 5.1.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;                                                                                               |
|  | У 5.1.11 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                 |
|  | У 5.1.12 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                                            |
|  | У 5.1.13 | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                         |
|  | З 5.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                     |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | З 5.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                     |
|  | З 5.1.03 | организация работ в кондитерском цехе;                                                                                                                                                                                      |
|  | З 5.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                                                         |
|  | З 5.1.05 | 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; |
|  | З 5.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                             |          |                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                             | 3 5.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;                                                     |
|  |                                                                             | 3 5.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                        |
|  |                                                                             | 3 5.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                      |
|  |                                                                             | 3 5.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                |
|  |                                                                             | 3 5.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|  |                                                                             | 3 5.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                              |
|  |                                                                             | 3 5.1.13 | условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                     |
|  |                                                                             | 3 5.1.14 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                             |
|  |                                                                             | 3 5.1.15 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;                                      |
|  | ПК 5.2.<br>Осуществлять<br>приготовление и<br>подготовку к<br>использованию |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                              |
|  |                                                                             | Н 5.2.01 | приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов                                                                                  |
|  |                                                                             |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                  |
|  |                                                                             | У 5.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества                                                                                       |
|  | отделочных<br>полуфабрикатов для<br>хлебобулочных,                          |          | и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                |
|  |                                                                             | У 5.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;          |

мучных кондитерских изделий

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 5.2.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| У 5.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| У 5.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| У 5.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| У 5.2.07 | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| У 5.2.08 | <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>готовить желе;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> |

|  |  |          |                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 5.2.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                         |
|  |  | У 5.2.10 | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;                                        |
|  |  | У 5.2.11 | хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;   |
|  |  | У 5.2.12 | организовывать хранение отделочных полуфабрикатов                                                                                                       |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                          |
|  |  | З 5.2.01 | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  |  | З 5.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;                                                |
|  |  | З 5.2.03 | виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;                                              |
|  |  | З 5.2.04 | характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                     |
|  |  | З 5.2.05 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                              |
|  |  | З 5.2.06 | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                         |
|  |  | З 5.2.07 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                |
|  |  | З 5.2.08 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;                                                                                |
|  |  | З 5.2.09 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                       |
|  |  | З 5.2.10 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                            |
|  |  | З 5.2.11 | условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства                                                               |

|                                                                                                     |          |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | 3 5.2.12 | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов                                                                             |
| ПК 5.3.<br>Осуществлять<br>изготовление,<br>творческое<br>оформление,<br>подготовку к<br>реализации |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                       |
|                                                                                                     | Н 5.3.01 | оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                          |
|                                                                                                     | Н 5.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                           |
|                                                                                                     | У 5.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества                                                                |

|                                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| хлебобулочных<br>изделий и хлеба<br>разнообразного<br>ассортимента |          | и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                    | У 5.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                    | У 5.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                    | У 5.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                    | У 5.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                    | У 5.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                    | У 5.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br><br>подготавливать продукты;<br>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; |

|  |          |                                                                                                                                            |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 5.3.08 | прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  |
|  | У 5.3.09 | проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;                                      |
|  | У 5.3.10 | проводить оформление хлебобулочных изделий;                                                                                                |
|  | У 5.3.11 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                            |
|  | У 5.3.12 | проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                       |
|  | У 5.3.13 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;     |
|  | У 5.3.14 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                       |
|  | У 5.3.15 | выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;                          |
|  | У 5.3.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба                                    |
|  | У 5.3.17 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;                                                                                     |
|  | У 5.3.18 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                    |
|  | У 5.3.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба                                                   |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  | З 5.3.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  | З 5.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;   |



|         |  |          |                                                                                                                                                           |
|---------|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |  | 3 5.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                 |
|         |  | 3 5.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                               |
|         |  | 3 5.3.05 | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                       |
|         |  | 3 5.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                  |
|         |  | 3 5.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;                                                                             |
|         |  | 3 5.3.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;                                                                                      |
|         |  | 3 5.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                              |
|         |  | 3 5.3.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;        |
|         |  | 3 5.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|         |  | 3 5.3.12 | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                                                     |
|         |  | 3 5.3.13 | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                                     |
|         |  | 3 5.3.14 | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
|         |  | 3 5.3.15 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                 |
| ПК 5.4. |  | 3 5.3.16 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                             |
|         |  | 3 5.3.17 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                           |
|         |  |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                        |

|                                                                                                                                   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Н 5.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                   | Н 5.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                   |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                   | У 5.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                   | У 5.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                   | У 5.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                   | У 5.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                   | У 5.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                   | У 5.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                   | У 5.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>подготавливать продукты;<br>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; |

|  |          |  |                                                                                                                                            |
|--|----------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          |  | проводить оформление мучных кондитерских изделий;                                                                                          |
|  | У 5.4.08 |  | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления    |
|  | У 5.4.09 |  | проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                         |
|  | У 5.4.10 |  | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;     |
|  | У 5.4.11 |  | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                       |
|  | У 5.4.12 |  | выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;                            |
|  | У 5.4.13 |  | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий                                      |
|  | У 5.4.14 |  | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;                                                                                     |
|  | У 5.4.15 |  | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                    |
|  | У 5.4.16 |  | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий                                                     |
|  |          |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  | З 5.4.01 |  | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  | З 5.4.02 |  | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;     |
|  | З 5.4.03 |  | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                  |
|  | З 5.4.04 |  | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                |
|  | З 5.4.05 |  | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;          |

|  |                                                                                            |          |                                                                                                                                                         |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                            | 3 5.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                |
|  |                                                                                            | 3 5.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;                                                                             |
|  |                                                                                            | 3 5.4.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;                                                                                    |
|  |                                                                                            | 3 5.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                            |
|  |                                                                                            | 3 5.4.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;        |
|  |                                                                                            | 3 5.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                            | 3 5.4.12 | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                                     |
|  |                                                                                            | 3 5.4.13 | требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                     |
|  |                                                                                            | 3 5.4.14 | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
|  |                                                                                            | 3 5.4.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                           |
|  |                                                                                            | 3 5.4.16 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                         |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных |          | <b>Навыки/Практический опыт:</b>                                                                                                                        |
|  |                                                                                            | Н 5.5.01 | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                             |
|  |                                                                                            | Н 5.5.02 | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                                   |
|  |                                                                                            | Н 5.5.03 | хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                             |
|  |                                                                                            | Н 5.5.04 | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                        |
|  |                                                                                            | Н 5.5.05 | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                 |

|  |                                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | и тортов<br>разнообразного<br>ассортимента |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                            | У 5.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                            | У 5.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                            | У 5.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                            | У 5.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                            | У 5.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                            | У 5.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                            | У 5.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                            |          | пирожных и тортов с учетом типа питания;<br>подготавливать продукты;<br>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;<br>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
|  |                                            | У 5.5.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                            | У 5.5.09 | проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                            | У 5.5.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                            | У 5.5.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |  |          |                                                                                                                                            |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 5.5.12 | выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                      |
|  |  | У 5.5.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов                                                |
|  |  | У 5.5.14 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                    |
|  |  | У 5.5.15 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                    |
|  |  | У 5.5.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов                                                               |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | З 5.5.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  |  | З 5.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;               |
|  |  | З 5.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                  |
|  |  | З 5.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                |
|  |  | З 5.5.05 | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;                                                           |
|  |  | З 5.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                   |
|  |  | З 5.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;                                                                          |
|  |  | З 5.5.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;                                                   |
|  |  | З 5.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                               |
|  |  | З 5.5.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;     |

|  |          |                                                                                                                                               |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 5.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | 3 5.5.12 | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;                                                                     |
|  | 3 5.5.13 | требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;                                                     |
|  | 3 5.5.14 | правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
|  | 3 5.5.15 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                     |
|  | 3 5.5.16 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                  |

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

| Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами) | Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер                               |                                                                                                                           |                                                                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | 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 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| 33.011 ПС Повар                                                                                      |                                                                                                                 |                                                                                                                           |                                                                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                                                            |

|                                                                                                   |                                                                                                                                      |                                          |                                                     |                               |                    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|--|
| ОТФ А<br>Приготовление<br>блюд, напитков и<br>кулинарных<br>изделий под<br>руководством<br>повара | ТФ А/01.3<br>Выполнение<br>подготовительных<br>работ по подготовке<br>рабочего места повара                                          | ПК 1.1.<br>ПК 1.2.<br>ПК 1.3.<br>ПК 1.4. |                                                     |                               |                    |  |
|                                                                                                   | ТФ А/02.3<br>Выполнение заданий<br>повара по<br>приготовлению,<br>презентации и<br>продаже блюд,<br>напитков и<br>кулинарных изделий | ПК 1.4.                                  |                                                     |                               |                    |  |
| ОТФ В<br>Приготовление<br>блюд, напитков и<br>кулинарных<br>изделий                               | ТФ В/01.4 Подготовка<br>инвентаря,<br>оборудования и<br>рабочего места повара<br>к работе                                            | ПК 1.1.                                  | ПК 2.1.                                             | ПК 3.1.                       | ПК 4.1.            |  |
|                                                                                                   | ТФ В/02.4<br>Приготовление,                                                                                                          | ПК 1.2. ПК<br>1.3.                       | ПК 2.2. ПК<br>2.3.                                  | ПК 3.2. ПК<br>3.3.            | ПК 4.2. ПК<br>4.3. |  |
|                                                                                                   | оформление и<br>презентация блюд,<br>напитков и<br>кулинарных изделий                                                                | ПК 1.4.                                  | ПК 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК 2.6.<br>ПК 2.7.<br>ПК 2.8. | ПК 3.4.<br>ПК 3.5. ПК<br>3.6. | ПК 4.4.<br>ПК 4.5. |  |
| 33.014 ПС Кондитер                                                                                |                                                                                                                                      |                                          |                                                     |                               |                    |  |



|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-------------------------------------------|
| ОТФ А<br>Изготовление<br>теста,<br>полуфабрикатов<br>, кондитерской и<br>шоколадной<br>продукции под<br>руководством<br>кондитера                                              | ТФ А/01.3<br>Выполнение<br>инструкций и заданий<br>кондитера по<br>организации рабочего<br>места                                                                    |  |  |  |  | ПК 5.1.                                   |
|                                                                                                                                                                                | ТФ А/02.3<br>Выполнение заданий<br>кондитера по<br>изготовлению,<br>презентации и<br>продаже теста,<br>полуфабрикатов,<br>кондитерской и<br>шоколадной<br>продукции |  |  |  |  | ПК 5.2..                                  |
| ОТФ В<br>Изготовление<br>теста,<br>отделочных<br>полуфабрикатов<br>, приготовление<br>десертов,<br>кондитерской и<br>шоколадной<br>продукции<br>разнообразного<br>ассортимента | ТФ В/01.4 Подготовка<br>инвентаря,<br>оборудования и<br>рабочего места<br>кондитера к работе                                                                        |  |  |  |  | ПК 5.1.                                   |
|                                                                                                                                                                                | ТФ В/02.4<br>Изготовление,<br>оформление и<br>презентация<br>кондитерской и<br>шоколадной<br>продукции                                                              |  |  |  |  | ПК 5.2..<br>ПК 5.3.<br>ПК 5.4.<br>ПК 5.5. |

#### 4.4 Профиль компетенций выпускника

##### 1. Общая характеристика

| Параметр                                                                                                      | Данные                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н Об утверждении профессионального стандарта "Повар"; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет          | Наличие медицинской книжки;<br>Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.                                                                                                                                                                                                  |
| Реквизиты ФГОС СПО                                                                                            | Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер                                                                                                          |
| Квалификация (-и) выпускника                                                                                  | Повар, кондитер                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| в т.ч. дополнительные квалификации                                                                            | Повар детского питания                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Направленность (-и) образовательной программы                                                                 | нет                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы                                       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Форма обучения                                                                                                | очная                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Количество часов практики за весь период обучения / из них количество часов производственной практики         | 1584/972                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 2.Дополнительные квалификации, виды деятельности, компетенции выпускника по запросу работодателя

| Дополнительные квалификации, компетенции, востребованные работодателем | Соответствие ЕКС, ЕТСК или иным классификаторам |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Виды деятельности по запросу работодателя |                                                       | Код и наименование структурного компонента ОПОП-П, в рамках которого реализуется освоение компетенций |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | Раздел                                          | Должностные характеристики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Наименование ВД                           | Код и наименование ПК                                 |                                                                                                       |
| Повар детского питания                                                 | Раздел "Торговля и общественное питание"        | Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания; молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктовоовощных и мясо-овощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов. Приготовление различных видов | <p>Владеть навыками: Приготовления блюд детского питания</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания изготавливать диетические блюда для различных рационов лечебного питания, детского питания; работать с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания</p> | Приготовление блюд детского питания       | ПК 6.1<br>Готовить и оформлять блюда детского питания | ПМ 06<br>Приготовление блюд детского питания                                                          |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд; горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд.</p> <p>Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других</p> | <p>Знать: ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p>ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуска блюд детского питания</p> <p>технологические процессы обработки сырья,</p> |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>кулинарных изделий. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.</p> | <p>приготовления ассортимента блюд детского питания с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского питания</p> |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с:

- ФГОС СПО
  - Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства просвещения РФ 885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;
  - Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 № 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"
  - Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования»;
  - Положение об индивидуальном проекте обучающихся КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования»;
  - Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования»;
- Общеобразовательный цикл содержит 15 учебных дисциплин, из них:
- 13 – обязательные учебные предметы (дисциплины) (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, физика, математика.
  - 2 – дополнительные учебные предметы (дисциплины), курсы по выбору (родной язык (русский), основы индивидуального проектирования)
- Выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов) в рамках общеобразовательного цикла предусмотрено при реализации дисциплины ДУП.02 Основы индивидуального проектирования. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).
- Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение первого курса в рамках учебного времени (аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы), представляется в виде заверченного учебного исследования или разработанного проекта:

информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, его защита является одним из условий получения итоговой оценки.

В учебном плане указываются:

Общеобразовательный цикл, включающий обязательные учебные предметы (дисциплины) и дополнительные учебные предметы (дисциплины), курсы по выбору;

Общепрофессиональный цикл

Профессиональный цикл

Практическая подготовка – учебная практика, производственная практика.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на учебные военные сборы (для юношей) – 35 час.; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями.

Производственная практика реализуется концентрировано.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся; знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»; формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

Промежуточная аттестация предполагает проведение дифференцированных зачетов (комплексных дифференцированных зачетов) по общеобразовательным предметам, общепрофессиональным дисциплинам, экзаменов (комплексных экзаменов) по междисциплинарным курсам.

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Экзамены по профессиональным модулям проводятся после изучения всех элементов профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.

## 5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения предметов, дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик.

Календарный учебный график реализации ООП является неотъемлемой частью учебного плана.

В период реализации ООП СПО возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия

Организация учебного процесса и режим занятий: начало учебного года начинается с 1 сентября объем учебных занятий и практики в неделю - 36 академических час.

продолжительность учебного занятия установлена 45 минут;

продолжительность занятия учебной практики 6 академических час.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ООП, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Объем образовательной программы в акад. часах |                                               | Рекомендуемый курс изучения |
|--------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|
|        |                                                                        | Всего                                         | В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч. |                             |
|        | Общеобразовательный цикл                                               | <b>1476</b>                                   | <b>452</b>                                    |                             |
|        | Обязательные учебные предметы                                          | 1386                                          | 426                                           |                             |
| ОУП.01 | Русский язык                                                           | 78                                            | 36                                            | 1-2                         |
| ОУП.02 | Литература                                                             | 108                                           | 54                                            | 1-2                         |
| ОУП.03 | Иностранный язык                                                       | 72                                            | 70                                            | 1                           |
| ОУП.04 | Математика                                                             | 238                                           | 50                                            | 1-2                         |
| ОУП.05 | История                                                                | 136                                           | 46                                            | 1                           |
| ОУП.06 | Физическая культура                                                    | 102                                           | 94                                            | 1-2                         |
| ОУП.07 | Основы безопасности и защиты Родины                                    | 68                                            | 38                                            | 1                           |
| ОУП.08 | Химия                                                                  | 72                                            | 38                                            | 2                           |
| ОУП.09 | Биология                                                               | 152                                           | 46                                            | 1                           |
| ОУП.10 | Обществознание                                                         | 72                                            | 34                                            | 2                           |
| ОУП.11 | Физика                                                                 | 108                                           | 26                                            | 2-3                         |



|              |                                                               |            |            |     |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|
| ОУП.12       | География                                                     | 72         | 28         | 1   |
| ОУП.13       | Информатика                                                   | 108        | 80         | 1-2 |
| ОУПВ.00      | Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору              | 90         | 26         |     |
| ДУПВ.01      | Родная литература                                             | 36         | 26         | 2   |
| ДУПВ.02      | Основы индивидуального проектирования                         | 36         |            | 1   |
| ОУП.01       | Индивидуальный проект                                         | 18         |            | 1   |
| <b>ОПБ</b>   | <b>Обязательный профессиональный блок</b>                     | <b>508</b> | <b>267</b> |     |
| <b>ОП 00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                              | <b>508</b> | <b>267</b> |     |
| ОП. 01       | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 56         | 32         | 1   |
| ОП. 02       | Основы товароведения продовольственных товаров                | 56         | 34         | 1   |
| ОП. 03       | Техническое оснащение и организация рабочего места            | 56         | 27         | 1   |
| ОП. 04       | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 32         | 8          | 3   |
| ОП. 05       | Основы калькуляции и учета                                    | 32         | 12         | 2   |
| ОП. 06       | Охрана труда                                                  | 32         | 10         | 3   |
| ОП. 07       | Иностранный язык в профессиональной деятельности              | 32         | 30         | 3   |
| ОП.08        | Информационные технологии в профессиональной деятельности     | 45         | 10         | 3   |
| ОП.09        | Безопасность жизнедеятельности                                | 68         | 40         | 3   |
| ОП.10        | Физическая культура                                           | 68         | 64         | 2-3 |

|              |                                                                                                                 |             |            |   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|---|
|              | Профессиональный цикл                                                                                           | <b>1954</b> | <b>224</b> |   |
| <b>ПМ 01</b> | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 358         | 54         |   |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                         | 30          | 18         | 1 |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                       | 64          | 36         | 1 |
| УП 01        | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 108         |            | 1 |
| ПП 01        | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144         |            | 1 |
| <b>ПМ.02</b> | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных                                    | 462         | 58         |   |

|              |                                                                                                                                     |     |    |   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|---|
|              | изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                                                        |     |    |   |
| МДК.02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          | 32  | 16 | 2 |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                             | 94  | 42 | 2 |
| УП 02        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | 144 |    | 2 |
| ПП 02        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | 180 |    | 2 |
| <b>ПМ.03</b> | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | 414 | 34 |   |
| МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                         | 32  | 10 | 2 |
| МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                            | 82  | 24 | 2 |
| УП 03        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | 108 |    | 2 |
| ПП 03        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | 108 |    | 2 |
| <b>ПМ.04</b> | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 290 | 40 |   |
| МДК.04.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                              | 32  | 10 | 3 |
| МДК 04.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                 | 66  | 30 | 3 |
| УП 04        | Приготовление, оформление и подготовка к                                                                                            | 36  |    | 3 |
|              | реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                                          |     |    |   |

|               |                                                                                                                                     |             |            |          |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|----------|
| ПП 04         | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144         |            | 3        |
| <b>ПМ. 05</b> | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | 430         | 38         |          |
| МДК.05.01     | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                       | 32          | 32         | 3        |
| МДК.05.02     | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                          | 98          | 6          | 3        |
| УП 05         | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | 108         |            | 3        |
| ПП 05         | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | 180         |            | 3        |
|               | Государственная итоговая аттестация<br>Демонстрационный экзамен                                                                     | <b>36</b>   |            | <b>3</b> |
|               | <b>ИТОГО (минимальные требования)</b>                                                                                               | <b>3974</b> | <b>719</b> |          |
| <b>ДПБ</b>    | <b>Дополнительный профессиональный блок</b>                                                                                         | <b>40</b>   | <b>54</b>  |          |
| <b>ОП.00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                    | <b>40</b>   | <b>8</b>   |          |
| ОП 10         | Основы цифровой экономики                                                                                                           | 36          | 8          | 3        |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                        | <b>342</b>  | <b>54</b>  |          |
| ПМ.06         | Приготовление блюд детского питания                                                                                                 | 86          | 54         |          |
| МДК 06.01     | Приготовление блюд детского питания                                                                                                 | 80          | 54         | 3        |
| УП.06         | Приготовление блюд детского питания                                                                                                 | 108         |            | 3        |
| ПП. 06        | Приготовление блюд детского питания                                                                                                 | 144         |            | 3        |
|               | <b>Объем образовательной программы</b>                                                                                              | <b>4356</b> | <b>773</b> |          |

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

Вариативная часть 960 часа. дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда Формирование вариативной части.

В соответствии с проведенным анкетированием социальных партнеров определены наиболее востребованные профессиональные компетенции по профессии.

В связи, с чем при разработке профессиональной программы было принято решение о следующем распределении обязательной вариативной части.

| №<br>п/п | Код и наименование<br>дисциплины/ профессионального<br>модуля                                                                     | Кол-во<br>часов | Обоснование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | ОП 10 Основы цифровой экономики                                                                                                   | 36              | Для развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики |
| 2.       | <b>ПМ.06 Приготовление блюд детского питания</b>                                                                                  | <b>86</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.       | МДК.06.01 Приготовление блюд детского питания                                                                                     | 80              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4.       | УП. 06.01<br>Учебная практика                                                                                                     | 108             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5.       | ПП. 06.01<br>Производственная практика                                                                                            | 144             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.       | ОП 05. Экономические и правовые основы производственной деятельности                                                              | 32              | Для развития профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда с учетом требований цифровой экономики                                                                                                    |
| 7.       | ОП 07. Информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                  | 44              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8.       | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 430             | Для развития профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда                                                                                                                                                                                                       |
|          | Итого                                                                                                                             | 960             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### 5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

| №<br>п/п | Содержание практической подготовки (виды работ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПМ    |                                                                                                                 | Длительность<br>обучения<br>(в часах) | Семестр<br>обучения | Наименование<br>рабочего места,<br>участка | Ответственный от<br>предприятия<br>(при<br>необходимости) |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Код   | Наименование                                                                                                    |                                       |                     |                                            |                                                           |
| 1.       | <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p> | ПМ 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 144                                   | 2                   | Кухня ресторана                            | Наставник - повар                                         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                                                                              |     |   |                 |                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-----------------|-------------------|
| 2. | <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники</p> | ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных | 180 | 2 | Кухня ресторана | Наставник повар - |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-----------------|-------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                              |  |  |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | <p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой</p> |  | изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------|--|--|--|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |  |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|  | <p>продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,</p> |  |  |  |  |  |  |
|  | <p>санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>                                                                                    |  |  |  |  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |                                                                                                                            |     |   |                 |                 |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-----------------|-----------------|---|
| 3. | <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 180 | 4 | Кухня ресторана | Наставник повар | - |
| 4. | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к                                                                                   | 144 | 5 | Кухня ресторана | Наставник повар |   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                   |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности,</p> |  | <p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                                                                                                            |     |   |                  |                    |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|------------------|--------------------|---|
| 5. | <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по</p> | ПМ.<br>05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 180 | 6 | Кондитерский цех | Наставник кондитер | - |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|------------------|--------------------|---|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| <p>безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

#### 5.4. Календарный учебный график

| 1. Календарный учебный график |          |  |  |  |             |         |  |  |  |             |        |  |  |  |             |         |  |  |  |             |        |  |  |  |             |         |  |  |  |             |      |  |  |  |             |        |  |  |  |             |     |  |  |  |             |      |  | 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) |  |             |      |  |  |  |             |        |  |  |  |      |                                                    |          |  |                                     |          |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|----------|--|--|--|-------------|---------|--|--|--|-------------|--------|--|--|--|-------------|---------|--|--|--|-------------|--------|--|--|--|-------------|---------|--|--|--|-------------|------|--|--|--|-------------|--------|--|--|--|-------------|-----|--|--|--|-------------|------|--|--------------------------------------------------|--|-------------|------|--|--|--|-------------|--------|--|--|--|------|----------------------------------------------------|----------|--|-------------------------------------|----------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Курс                          | Сентябрь |  |  |  | 30.09-08.10 | Октябрь |  |  |  | 28.10-03.11 | Ноябрь |  |  |  | 25.11-01.12 | Декабрь |  |  |  | 30.12-05.01 | Январь |  |  |  | 29.01-02.02 | Февраль |  |  |  | 24.02-01.03 | Март |  |  |  | 30.03-01.04 | Апрель |  |  |  | 27.04-03.05 | Май |  |  |  | 24.05-29.06 | Июнь |  |                                                  |  | 23.06-29.07 | Июль |  |  |  | 27.07-02.08 | Август |  |  |  | Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Практика |  | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                               |          |  |  |  |             |         |  |  |  |             |        |  |  |  |             |         |  |  |  |             |        |  |  |  |             |         |  |  |  |             |      |  |  |  |             |        |  |  |  |             |     |  |  |  |             |      |  |                                                  |  |             |      |  |  |  |             |        |  |  |  |      |                                                    |          |  |                                     |          |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

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

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

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

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

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

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

### **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 АО «Курорт Белокуриха», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) АО «Курорт Белокуриха» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### **5.8. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

*демонстрационный экзамен*

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

Программа ГИА представлена в приложении

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

### **Кабинеты:**

русского языка и литературы;  
иностранного языка;  
математики;  
информатики и информационных технологий; социально-экономических дисциплин; физики;  
химии и биологии;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
технического оснащения и организации рабочего места организации обслуживания в организациях общественного питания. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:** учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех.

### **Спортивный комплекс**

спортивный зал; открытый стадион; тренажерный зал.

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лицей, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:



6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

| №                                                     | Наименование оборудования                                                              | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                      | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                     | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                            | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска                                                                                  |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                                                                              | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Проектор, экран                                                                        | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |                                                               |

Кабинет «Иностранного языка»

| №                                                     | Наименование оборудования                                                              | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                      | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                     | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                            | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска                                                                                  |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                                                                              | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Проектор, экран                                                                        | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |                                                               |

**Кабинет «Математики»**

| №                                                     | Наименование оборудования                                                              | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                      | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                     | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                            | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Интерактивная доска                                                                    |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                                                                              | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Проектор, экран                                                                        | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                                               |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |                                                               |

**Кабинет «Информатики и информационных технологий»**

| №                                                     | Наименование оборудования                                                              | Техническое описание              |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                        |                                   |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                   |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                      | 12 ед.                            |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                     | 12 ед.                            |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                            | Стол письменный. стул             |
| 4                                                     | Доска                                                                                  |                                   |
| 5                                                     | Компьютеры                                                                             | 12 ед. подключены к сети ИНТЕРНЕТ |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                        |                                   |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                        |                                   |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                        |                                   |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) |                                   |

**Кабинет «Социально-экономических дисциплин»**

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---------------------------|----------------------|
|---|---------------------------|----------------------|

|                                                       |                                                                                                                              |                                                               |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                                                              |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                              |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                                                            | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                                                           | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                                                                  | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска                                                                                                                        |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                                                              |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                              |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                                                                                                                    | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Проектор, экран                                                                                                              | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                                                              |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                              |                                                               |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения<br>(учебнометодическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы) |                                                               |

Кабинет «Физики»

| №                                                     | Наименование оборудования   | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                             |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                             |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические           | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические          | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска                       |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                             |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                             |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                   | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Мультимедийный проектор     | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                             |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                             |                                                               |

|   |                                                                                       |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Кабинет «Химии»**

| №                                                     | Наименование оборудования                                                             | Техническое описание                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                       |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                     | 13 ед.                                                                                                          |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                    | 25 ед.                                                                                                          |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                           | Стол письменный. Стул                                                                                           |
| 4                                                     | Доска                                                                                 |                                                                                                                 |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                       |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Компьютер                                                                             | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети                                                   |
| 2                                                     | Проектор мультимедийный                                                               | 1 ед.                                                                                                           |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                       |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы | учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы лабораторное оборудование |

**Кабинет «Биологии»**

| №                                                     | Наименование оборудования   | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                             |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                             |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические           | 13 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические          | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска                       |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                             |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                             |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                   | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |

|                                                      |                                                                                       |                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                    | Мультимедийный проектор                                                               | 1 ед.                                                                                                           |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |                                                                                       |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                                                                       |                                                                                                                 |
| 1                                                    | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы | учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы лабораторное оборудование |

**Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

| №                                                     | Наименование оборудования                                                                                                                                                                                                                         | Техническое описание                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                                                                                                                                                                                 | 13 ед.                                                                                                          |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                                                                                                                                                                                | 25 ед.                                                                                                          |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                                                                                                                                                                                       | Стол письменный. стул                                                                                           |
| 4                                                     | Доска меловая                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                 |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Компьютер                                                                                                                                                                                                                                         | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети                                                   |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |
| 1                                                     | Учебно-наглядные средства обучения (электронные презентации, демонстрационные таблицы) технические весы, вытяжной шкаф, посуда (пробирки, колбы, мерные цилиндры, чашки Петри), приспособления (шпатели, пипетки, предметные и покровные стекла), | учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы лабораторное оборудование |

**Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»**

| №                                                     | Наименование оборудования | Техническое описание |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |

|                                                      |                                                                                       |                                                               |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1                                                    | Столы ученические                                                                     | 13 ед.                                                        |
| 2                                                    | Стулья ученические                                                                    | 25 ед.                                                        |
| 3                                                    | Рабочее место преподавателя                                                           | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                    | Доска меловая                                                                         |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                       |                                                                                       |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                                                                       |                                                               |
| 1                                                    | Компьютер                                                                             | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                    | Мультимедийный проектор                                                               | 1 ед.                                                         |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |                                                                                       |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                                                                       |                                                               |
| 1                                                    | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |                                                               |

**Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»**

| №                                                     | Наименование оборудования | Техническое описание |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |
| 1                                                     | Учебные столы             | 13 ед.               |
| 2                                                     | Стулья                    | 25 ед.               |
| 3                                                     | Доска                     | 1 ед.                |
| 4                                                     | Учебные стенды            | 6 ед.                |
| 5                                                     | Сейф                      | 1 ед.                |
| 6                                                     | Учебные шкафы             | 2 ед.                |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                           |                      |
|                                                       |                           |                      |
| <b>II Технические средства</b>                        |                           |                      |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                           |                      |
| 1                                                     | Компьютер                 | 1 ед.                |
| 2                                                     | Проектор                  | 1 ед.                |
| 3                                                     | Экран                     | 1 ед.                |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                    |                           |                      |
| 1                                                     | Мишень для стрельбы       | 1 ед.                |
| 2                                                     | Винтовка учебная          | 1 ед.                |
| 3                                                     | Противогазы               | 6 ед.                |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 4                                                    | Общевойсковой защитный комплекс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 ед. |
| 5                                                    | Респираторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 ед. |
| 6                                                    | Макет ударно-спускового механизма АК-47                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 ед. |
| 7                                                    | Макет АК-47 в натуральную величину                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 ед. |
| 8                                                    | Приборы радиационной разведки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 ед. |
| 9                                                    | Приборы химической разведки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 ед. |
| 10                                                   | Бытовой дозиметр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 ед. |
| 11                                                   | Компас                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 ед. |
| 12                                                   | Визирная линейка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 ед. |
| 13                                                   | Индивидуальные средства медицинской защиты:<br>- пакеты перевязочные ППИ<br>- пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11<br>- аптечка индивидуальная<br>- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи сумка СМС<br>- повязка медицинская большая стерильная;<br>- повязка медицинская малая стерильная;<br>- бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7м x 14 см;<br>- бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5м x 10 см;<br>- вата медицинская компрессная;<br>- косынка медицинская (перевязочная) |       |
| 14                                                   | Медицинские предметы расходования:<br>- булавка безопасная<br>- шина проволочная (лестничная) для ног<br>- шина проволочная (лестничная) для рук<br>- шина фанерная длиной 1 м<br>- жгут кровоостанавливающий эластичный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
| 15                                                   | Манекен-тренажер для реанимационных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 ед. |
| 16                                                   | Шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 ед. |
| 17                                                   | Лямка медицинская носилочная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 ед. |
| 18                                                   | Носилки санитарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 ед. |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
| <b>Основное оборудование</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
| 1                                                    | Учебное пособие по оказанию первой медицинской помощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| 2                                                    | Учебное пособие по безопасности жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
| 3                                                    | Электронные образовательные ресурсы по тематике программы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

| №                                      | Наименование оборудования                                                           | Техническое описание |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Библиотека, читальный зал</b>       |                                                                                     |                      |
| <b>I Основное оборудование</b>         |                                                                                     |                      |
| 1                                      | Столы                                                                               | 2 ед.                |
| 2                                      | Стулья                                                                              | 12 ед.               |
| 3                                      | Стеллажи                                                                            | 2 ед.                |
| <b>II Технические средства</b>         |                                                                                     |                      |
| <b>Основное оборудование</b>           |                                                                                     |                      |
| 1                                      | Компьютеры (с выходом в сеть Интернет)                                              | 2 ед.                |
| <b>Дополнительное оборудование</b>     |                                                                                     |                      |
| 1                                      | МФУ                                                                                 | 1 ед.                |
| <b>III Дополнительное оборудование</b> |                                                                                     |                      |
| <b>Основное оборудование</b>           |                                                                                     |                      |
| 1                                      | Учебная, справочная, методическая, художественная литература, периодические издания |                      |
| 2                                      | Электронные учебные пособия                                                         |                      |

#### 6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

| №                                                                         | Наименование оборудования                          | Техническое описание                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b> |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                         | Рабочее место преподавателя.                       | Стол письменный. стул                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                                                                         | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>     |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                         | Пароконвектомат                                    | Максимальный температурный режим, °C 270<br>Количество уровней 6<br>Расстояние между уровнями, мм 70<br>Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт<br>Тип габаритности GN 1/1<br>Размер габаритности (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300<br>Панель управления электронная |
| 2                                                                         | Микроволновая печь                                 | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм                                                                                                                                                     |



|   |                      |                                                                                               |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                      | 262x452x335, принцип работы<br>Вращающееся блюдо                                              |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4<br>Конфорка - индукционная<br>Напряжение - 380 В<br>Мощность - 14 кВт |
| 4 | Фритюрница;          | Длина, мм.-265<br>Ширина, мм.-425<br>Высота, мм.-350                                          |

|   |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                               | Напряжение, В -220<br>Вес нетто, кг- 6.2<br>Количество ванн 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5 | Шкаф холодильный;             | Объем, л-455<br>Минимальный температурный режим, °С-1<br>Максимальный температурный режим, °С-10<br>Напряжение-220В<br>Потребляемая мощность-0.205<br>Исполнение двери-прозрачная<br>Охлаждение-динамическое<br>Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки;       | Номинальное напряжение, В 230<br>Полезный объем камеры, м3 0,33<br>Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35<br>Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3<br>Время для охлаждения, мин 90<br>Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18<br>Время для замораживания, мин 240<br>Номер хладагента R404A<br>Общая масса хладагента, кг 1,7<br>Количество устанавливаемых противней, шт 10<br>Типоразмер используемых габаритов/противней GN 1/1 или 600x400 мм<br>Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный;        | 1800x600x850, без борта, с внутренней металлической полкой, глухой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000x600x850. мойка слева/справа.<br>Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал каркаса -Оцинкованная сталь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                           | Форма профиля - Уголок 40x40 мм                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10                                 | Стеллаж передвижной;                                      | 800x500x1800, 4 уровня, нержавеющая сталь,                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11                                 | Весы настольные электронные;                              | Предел взвешивания, кг: 5<br>Цена поверочного деления, г: 2<br>Напряжение, В: 110 - 240                                                                                                                                                                                        |
| 12                                 | Планетарный миксер;                                       | Напряжение-220В<br>Мощность, кВт-0.37                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13                                 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной<br>Мощность, Вт-1000<br>Количество скоростей-2                                                                                                                                                                                                 |
| 14                                 | Мясорубка;                                                | габаритные размеры, мм-420x285x485<br>Материал корпуса- нержавеющая сталь<br>Производительность-150 кг/час                                                                                                                                                                     |
| 15                                 | Слайсер;                                                  | Управление - Полуавтоматическое<br>Диаметр диска, мм – 220<br>Мощность – 0,12кВт                                                                                                                                                                                               |
| 16                                 | Куттер                                                    | Объем чаши 2,5л<br>Скорость от 100 до 4500 об/мин<br>Количество скоростей 4<br>Температурный диапазон до 120 °С<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 1.8 кВт                                                                                                                        |
| 17                                 | Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);            | Мощность 350 Вт<br>Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л<br>Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки                                                                                                                                        |
| 18                                 | Машина для вакуумной упаковки;                            | Напряжение (В/Гц) АС 220/50<br>Мощность двигателя (Вт) 370<br>Мощность запайки (Вт) 200<br>Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0<br>Количество запаивающих планок в камере 1<br>Длина запайки (мм) 260<br>Ширина шва (мм) 5<br>Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| <b>Дополнительное оборудование</b> |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|   |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                            |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации);                                                                                            | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик<br>Объем баллона 20 мл<br>регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения                                 |
| 2 | Термометр инфракрасный                                                                                                          | Время измерения 1 сек<br>Измерение по Цельсию<br>Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С<br>Точность измерения +/-0.3°C<br>Шаг измерения 0.1°C              |
| 3 | Кулер для воды                                                                                                                  | 9 л (холодная/горячая вода)<br>Размещение: напольное<br>Тип загрузки бутылки: верхняя<br>Система охлаждения: электронная<br>Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые                                                                                            | размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.                                                                          |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка СЕО 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющей сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм                                                                |

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

| №                                                                       | Наименование оборудования                          | Техническое описание                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b> |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Основное оборудование</b>                                            |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1                                                                       | Рабочее место преподавателя.                       | Стол письменный. стул                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2                                                                       | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ISпециализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>      |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Основное оборудование</b>                                            |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1                                                                       | Пароконвектомат                                    | Максимальный температурный режим, °C 270<br>Количество уровней 6<br>Расстояние между уровнями, мм 70<br>Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт<br>Тип гостроемкости GN 1/1<br>Размер гостроемкости (наруж./внутр.), мм 530х325 / 500х300<br>Панель управления электронная |
| 2                                                                       | Микроволновая печь                                 | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В,                                                                                                                                                                                                                           |

|   |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                               | 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц,<br>объем камеры 20л, габариты, мм<br>262x452x335, принцип работы<br>Вращающееся блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3 | Плита электрическая;          | Количество конфорок - 4<br>Конфорка - индукционная<br>Напряжение - 380 В<br>Мощность - 14 кВт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4 | Фритюрница;                   | Длина, мм.-265<br>Ширина, мм.-425<br>Высота, мм.-350<br>Напряжение, В -220<br>Вес нетто, кг- 6.2<br>Количество ванн 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5 | Шкаф холодильный;             | Объем, л-455<br>Минимальный температурный режим, °С-1<br>Максимальный температурный режим, °С-10<br>Напряжение-220В<br>Потребляемая мощность-0.205<br>Исполнение двери-прозрачная<br>Охлаждение-динамическое<br>Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 | Шкаф шоковой заморозки;       | Номинальное напряжение, В 230<br>Полезный объем камеры, м3 0,33<br>Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35<br>Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3<br>Время для охлаждения, мин 90<br>Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18<br>Время для замораживания, мин 240<br>Номер хладагента R404A<br>Общая масса хладагента, кг 1,7<br>Количество устанавливаемых противней, шт 10<br>Типоразмер используемых габаритов/противней GN 1/1 или 600x400 мм<br>Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8 | Стол производственный;        | 1800x600x850, без борта, с внутреннейметаллической полкой, глухой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9 | Моечная ванна двухсекционная. | 1000x600x850. мойка слева/справа.<br>Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал каркаса -Оцинкованная сталь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                           | Форма профиля - Уголок 40x40 мм                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10                                 | Стеллаж передвижной;                                      | 800x500x1800, 4 уровня, нержавеющая сталь,                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11                                 | Весы настольные электронные;                              | Предел взвешивания, кг: 5<br>Цена поверочного деления, г: 2<br>Напряжение, В: 110 - 240                                                                                                                                                                                        |
| 12                                 | Планетарный миксер;                                       | Напряжение-220В<br>Мощность, кВт-0.37                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13                                 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной<br>Мощность, Вт-1000<br>Количество скоростей-2                                                                                                                                                                                                 |
| 14                                 | Мясорубка;                                                | габаритные размеры, мм-420x285x485<br>Материал корпуса- нержавеющая сталь<br>Производительность-150 кг/час                                                                                                                                                                     |
| 15                                 | Слайсер;                                                  | Управление - Полуавтоматическое<br>Диаметр диска, мм – 220<br>Мощность – 0,12кВт                                                                                                                                                                                               |
| 16                                 | Куттер                                                    | Объем чаши 2,5л<br>Скорость от 100 до 4500 об/мин<br>Количество скоростей 4<br>Температурный диапазон до 120 °С<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 1.8 кВт                                                                                                                        |
| 17                                 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);            | Мощность 350 Вт<br>Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л<br>Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки                                                                                                                                        |
| 18                                 | Машина для вакуумной упаковки;                            | Напряжение (В/Гц) АС 220/50<br>Мощность двигателя (Вт) 370<br>Мощность запайки (Вт) 200<br>Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0<br>Количество запаивающих планок в камере 1<br>Длина запайки (мм) 260<br>Ширина шва (мм) 5<br>Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| <b>Дополнительное оборудование</b> |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|   |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Газовая горелка (для карамелизации);                                                                                            | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик<br>Объем баллона 20 мл<br>регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения                                       |
| 2 | Термометр инфракрасный                                                                                                          | Время измерения 1 сек<br>Измерение по Цельсию<br>Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С<br>Точность измерения +/-0.3°C<br>Шаг измерения 0.1°C                    |
| 3 | Кулер для воды                                                                                                                  | 9 л (холодная/горячая вода)<br>Размещение:<br>напольное Тип<br>загрузки бутылки:<br>верхняя<br>Система охлаждения: электронная<br>Подача воды: горячая, холодная |
| 4 | Набор разделочных досок, пластиковые                                                                                            | размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.                                                                                |
| 5 | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка CEO 20x20x15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20x20x15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм                                                                      |

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

| №                                                                              | Наименование оборудования                          | Техническое описание                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Специализированная мебель и системы хранения</b> <i>(при необходимости)</i> |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                                   |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                              | Рабочее место преподавателя.                       | Стол письменный. стул                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                                                                              | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Дополнительное оборудование</b>                                             |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                                   |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                              | Пароконвектомат                                    | Максимальный температурный режим, °С 270<br>Количество уровней 6<br>Расстояние между уровнями, мм 70<br>Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт<br>Тип габаритности GN 1/1<br>Размер габаритности (наруж./внутр.), мм 530х325 / 500х300<br>Панель управления электронная |
| 2                                                                              | Микроволновая печь                                 | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо                                                                                                       |
| 3                                                                              | Плита электрическая;                               | Количество конфорок - 4<br>Конфорка - индукционная<br>Напряжение - 380 В<br>Мощность - 14 кВт                                                                                                                                                                        |
| 4                                                                              | Фритюрница;                                        | Длина, мм.-265<br>Ширина, мм.-425<br>Высота, мм.-350<br>Напряжение, В -220<br>Вес нетто, кг- 6.2<br>Количество ванн 1                                                                                                                                                |
| 5                                                                              | Шкаф холодильный;                                  | Объем, л-455<br>Минимальный температурный режим, °С-1<br>Максимальный температурный режим, °С-10<br>Напряжение-220В<br>Потребляемая мощность-0.205<br>Исполнение двери-прозрачная<br>Охлаждение-динамическое<br>Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980         |

|    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Шкаф шоковой заморозки;                                   | Номинальное напряжение, В 230<br>Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35<br>Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3<br>Время для охлаждения, мин 90<br>Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18 Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7<br>Количество устанавливаемых противней, шт 10<br>Типоразмер используемых габаритов/противней GN 1/1 или 600x400 мм<br>Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8  | Стол производственный;                                    | 1800x600x850, без борта, с внутренней металлической полкой, глухой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 9  | Моечная ванна двухсекционная.                             | 1000x600x850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал каркаса -Оцинкованная сталь<br>Форма профиля - Уголок 40x40 мм                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10 | Стеллаж передвижной;                                      | 800x500x1800, 4 уровня, нержавеющая сталь,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | Весы настольные электронные;                              | Предел взвешивания, кг: 5<br>Цена поверочного деления, г: 2<br>Напряжение, В: 110 - 240                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12 | Планетарный миксер;                                       | Напряжение-220В<br>Мощность, кВт-0.37                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной<br>Мощность, Вт-1000<br>Количество скоростей-2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 14 | Мясорубка;                                                | габаритные размеры, мм-420x285x485<br>Материал корпуса- нержавеющая сталь<br>Производительность-150 кг/час                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 15 | Слайсер;                                                  | Управление - Полуавтоматическое<br>Диаметр диска, мм – 220<br>Мощность – 0,12кВт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 16 | Куттер                                                    | Объем чаши 2,5л<br>Скорость от 100 до 4500 об/мин<br>Количество скоростей 4<br>Температурный диапазон до 120 °С<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 1.8 кВт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);            | Мощность 350 Вт<br>Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л<br>Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                    |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18                                 | Машина для вакуумной упаковки;                                                                                                  | Напряжение (В/Гц) АС 220/50<br>Мощность двигателя (Вт) 370<br>Мощность запайки (Вт) 200<br>Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0<br>Количество запаивающих планок в камере 1<br>Длина запайки (мм) 260<br>Ширина шва (мм) 5<br>Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| <b>Дополнительное оборудование</b> |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                  | Газовая горелка (для карамелизации);                                                                                            | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик<br>Объем баллона 20 мл<br>Управление пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения                                                                                                                             |
| 2                                  | Термометр инфракрасный                                                                                                          | Время измерения 1 сек<br>Измерение по Цельсию<br>Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С<br>Точность измерения +/-0.3°C<br>Шаг измерения 0.1°C                                                                                                                                  |
| 3                                  | Кулер для воды                                                                                                                  | 9 л (холодная/горячая вода)<br>Размещение: напольное<br>Тип загрузки бутыли: верхняя<br>Система охлаждения: электронная<br>Подача воды: горячая, холодная                                                                                                                      |
| 4                                  | Набор разделочных досок, пластиковые                                                                                            | размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.                                                                                                                                                                                              |
| 5                                  | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка СЕО 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющей сталь; 20х20х15,5<br>раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм                                                                                                                                                                                 |

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства | Код и наименование учебной дисциплины (модуля) | Количество |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| 1     | Windows 10                                                                                                                |                                                | 100        |
| 2     | MicrosoftOffice                                                                                                           |                                                | 114        |
| 3     | СПС «Консультант плюс»                                                                                                    |                                                | 10         |
| 4     | Антивирус                                                                                                                 |                                                | 80         |

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практикоориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии/профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, учебных базах практики образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании

договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания ит.д.) массовые и социокультурные мероприятия; спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия; деятельность творческих объединений, студенческих организаций; психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.); профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии

и др.); опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

#### **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 Министерства просвещения Российской Федерации 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».

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения              |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1    | 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      |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь<br>практический<br>опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Уметь                         | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,</p> <p>условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> |
| Знать                         | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Личностные результаты</b></li> <li>• <b>реализации программы воспитания</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>(дескрипторы)</i></li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                       | Код личностных результатов реализации программы воспитания | Целевые ориентиры (ЦО)                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 1                                                       | Гражданское воспитание                                       |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | ЛР 2                                                       | Гражданское воспитание                                       |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | ЛР 3                                                       | Духовно-нравственное воспитание                              |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                               | ЛР 4                                                       | Духовно – нравственное ,трудовое воспитание                  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                                                                     | ЛР 5                                                       | Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 6                                                       | Духовно-нравственное воспитание                              |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую                                                                                                                                                                                                                                                                  | ЛР 7                                                       | Духовно-нравственное воспитание                              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                                                                                               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | <b>ЛР 8</b>  | Гражданское , патриотическое . духовно- нравственное воспитание                                               |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                           |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                 | <b>ЛР 11</b> | Эстетическое воспитание                                                                                       |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                                                           | <b>ЛР 12</b> | Духовно- нравственное воспитание                                                                              |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                         |              |                                                                                                               |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                                                            | <b>ЛР 13</b> | Трудовое, духовно- нравственное воспитание                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                                                                                      | <b>ЛР 14</b> | Ценности научного познания                                 |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                                                                                | <b>ЛР 15</b> | Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание           |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                                                                                        | <b>ЛР 16</b> | Экологическое, трудовое воспитание                         |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ЛР 17</b> | Эстетическое воспитание                                    |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                            |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                                                                                                               | <b>ЛР 18</b> | Трудовое воспитание                                        |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                                                                                            |              |                                                            |
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                                                                                   | <b>ЛР19</b>  | Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края. | <b>ЛР20</b>  | Трудовое воспитание, ценности научного познания            |
| Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственное,                                      |

|                                                                                                                 |              |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------|
| объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края                          |              | экологическое воспитание        |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b> |              |                                 |
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации                                  | <b>ЛР 22</b> | Духовно-нравственное воспитание |

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

| Курс, семестр         | Учебная нагрузка обучающихся  |                                  |                       |                     |                           |                                      |                  |                           |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|--------------------------------------|------------------|---------------------------|
|                       | Максимальная учебная нагрузка | Обязательная аудиторная нагрузка |                       |                     |                           |                                      |                  |                           |
|                       |                               | Всего часов                      | в т.ч.                |                     |                           |                                      |                  |                           |
|                       |                               |                                  | Теоретические занятия | Лабораторные работы | Практические занятия (шт) | Курсовая работа (проект)/присутствия | Учебная практика | Производственная практика |
| 1                     | 2                             | 3                                | 4                     | 5                   | 6                         | 7                                    |                  |                           |
| Курс 2<br>Семестр 1,2 | 338                           | 338                              | 32                    | 36                  | 18                        |                                      | 108              | 144                       |
| <b>ИТОГО</b>          | 338                           | 338                              | 32                    | 36                  | 18                        |                                      | 108              | 144                       |

**Формы промежуточной аттестации по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
|-----------------|--------------------------------|
| МДК.01.01       | Дифференцированный зачет       |
| МДК 01.02       | Экзамен                        |
|                 |                                |
|                 |                                |

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## • Структура профессионального модуля

| Коды<br>професси<br>ональных<br>и общих<br>компетенц<br>ий | Наименования<br>разделов<br>профессионального<br>модуля                                                                                           | Суммарный<br>объем<br>нагрузки,<br>час. | В т.ч. в<br>форме<br>практ.<br>подгото<br>вки | Объем образовательной программы, час.            |             |   |             |                      |                                            |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|---|-------------|----------------------|--------------------------------------------|
|                                                            |                                                                                                                                                   |                                         |                                               | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |             |   |             |                      | Самостоя<br>тельная<br>работа <sup>5</sup> |
|                                                            |                                                                                                                                                   |                                         |                                               | Обучение по МДК, час.                            |             |   | Практики    |                      |                                            |
|                                                            |                                                                                                                                                   |                                         |                                               | Всего                                            | в том числе |   | Учебн<br>ая | Производствен<br>ная |                                            |
| лабораторн<br>ых и<br>практическ<br>их занятий,<br>часов   | курсовой<br>проект<br>(работа)*,<br>часов                                                                                                         |                                         |                                               |                                                  |             |   |             |                      |                                            |
| 1                                                          | 2                                                                                                                                                 | 3                                       | 4                                             | 5                                                | 6           | 7 | 8           | 9                    | 10                                         |
| ПК 1.1.-<br>1.4. ОК<br>01-07, 09                           | <b>Раздел модуля 1.<br/>МДК. 01.01.</b><br>Организация<br>приготовления,<br>подготовки к<br>реализации и<br>хранения кулинарных<br>полуфабрикатов | 28                                      |                                               | 28                                               | 18          | - | -           | -                    | -                                          |
| ПК 1.1.-<br>1.4<br>ОК 01-<br>07,<br>09,10                  | <b>Раздел модуля 2.<br/>МДК 01.02.</b> Процессы<br>приготовления,<br>подготовки к<br>реализации<br>кулинарных<br>полуфабрикатов                   | 58                                      |                                               | 58                                               | 36          | - | -           | -                    | -                                          |
| ПК 1.1-<br>1.4                                             | Учебная и<br>производственная<br>практика                                                                                                         | 252                                     |                                               |                                                  |             |   | 108         | 144                  |                                            |
|                                                            | <b>Всего:</b>                                                                                                                                     | 338                                     |                                               | 86                                               | 56          | - | 108         | 144                  |                                            |

\*

## 2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                                                      | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3             |
| <b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>28</b>     |
| <b>МДК. 01.01.</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>28</b>     |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |
| <b>Тема 1.1.</b>                                                                                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4</b>      |
| Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них                                                                          | <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</li> <li>Правила составления заявки на сырье.</li> <li>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</li> </ul> |               |
|                                                                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>      |
|                                                                                                                                                                                | <b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>      |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>8</b>      |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов                                                     | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ                                                                                                                                                                                                                       |             |
|                                                                                                                            | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |
|                                                                                                                            | 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |
|                                                                                                                            | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними<br><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов<br><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 6<br>2<br>2 |
|                                                                                                                            | <b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины, овощерезки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2           |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>    |
| Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|                                                                                                                            | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.<br>3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде                                                                                                                                                                                                |             |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                 | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними<br><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                 | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие 5.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.<br><b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки | 4         |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b> |
|                                                                                                                                                                 | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ                                                        |           |
|                                                                                                                                                                 | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них                                                      |           |
|                                                                                                                                                                 | 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде                                                                                                                      |           |
|                                                                                                                                                                 | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними                                                                                                                                              |           |
|                                                                                                                                                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                                               | 2         |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы                                                                                                                                                                         | 2         |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие 9.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер                                                                                                                                                                     | 2         |
|                                                                                                                                                                 | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                 | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>• Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>• Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>• Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>• Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>• Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>• Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>• Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>58</b> |
| <b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>58</b> |
| <b>Тема 2.1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>  |
| Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов<br>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Тема 2.2.</b><br>Обработка рыбы и<br>нерыбного водного<br>сырья | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокачанной капусты, плодовых овощей к фаршированию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6  |
|                                                                    | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья<br>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья<br>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы | 6  |
|                                                                    | 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |
|                                                                    | <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 14 |
|                                                                    | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.<br><br>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.<br><br>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.                                                                                                                                                                   |    |
|                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                        | <b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b>  |
| <b>Тема 2.4</b><br>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  |
|                                                                        | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|                                                                        | 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
|                                                                        | 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |           |
|                                                                        | 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение                                                                                                                                                                                                                                                             |           |
| <b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>16</b> |
|                                                                        | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|                                                                        | 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                    |           |
|                                                                        | 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|                                                                        | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b> |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b>  |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |
| <b>Тема 2.6</b>                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Обработка домашней птицы, дичи, кролика                                          | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.<br>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>12</b> |
|                                                                                  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b> |
|                                                                                  | <b>Лабораторная работа 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |
|                                                                                  | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> </ul> |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>• Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>• Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| <p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса,</li> </ol> | <p>108</p> |

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

**Производственная практика ПМ 01 Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

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

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

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

7. 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.

8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

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

#### Информационное обеспечение реализации программы

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

- **Основные печатные и электронные издания**

- Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для

обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- **Дополнительные источники:**

- Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

- Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРPG, 2007. — 1056 с.: ил.

- Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. 336с.

- Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.



- Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
- Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
- Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01-  
 • М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
- ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                          | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 1.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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);</li> <li>• рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>• соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>• своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>• рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>• соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>• 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);</li> <li>• 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;</li> <li>• правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>• заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>• заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>• выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>• экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>• соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>• соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>• оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>• профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>• правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>• соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>• соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>• точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>• аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>• заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>• заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul> |
| <p><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• заданий экзамена по модулю;</li> <li>• экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| руководством,<br>клиентами                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять<br>устную и<br>письменную<br>коммуникацию на<br>государственном<br>языке с учетом<br>особенностей<br>социального и<br>культурного<br>контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul> |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять<br>гражданскопатриот<br>ическую позицию,<br>демонстрировать<br>осознанное<br>поведение на<br>основе<br>общечеловеческих<br>ценностей              | – понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать<br>сохранению<br>окружаю-<br>щей среды,<br>ресурсосбережени<br>ю, эффективно<br>действовать в<br>чрезвычайных<br>ситуациях                    | <p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>                                             |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать<br>информационные<br>технологии в<br>профессиональной<br>деятельности                                                                          | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                  |  |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                    |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                 |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                        |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения              |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         |
| ОК.09      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                   |

#### **1.1.1. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                                                                      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 2       | 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Уметь                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать),</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Знать | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Код<br/>личностных<br/>результатов<br/>реализации<br/>программы<br/>воспитания</b> | <b>Целевые<br/>ориентиры<br/>(ЦО)</b>                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 1</b>                                                                           | Гражданско<br>е воспитание                                                         |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | <b>ЛР 2</b>                                                                           | Гражданско<br>е воспитание                                                         |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | <b>ЛР 3</b>                                                                           | Духовно-<br>нравственно<br>е воспитание                                            |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                                 | <b>ЛР 4</b>                                                                           | Духовно –<br>нравственно<br>е ,трудовое<br>воспитание                              |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                                                                     | <b>ЛР 5</b>                                                                           | Гражданско<br>е.<br>Патриотичес<br>кое,<br>духовно-<br>нравственно<br>е воспитание |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях                                                                                                                                                                                                                             | <b>ЛР 6</b>                                                                           | Духовно-<br>нравственно<br>е воспитание                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                               | <b>ЛР 7</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | <b>ЛР 8</b>  | Гражданско-патриотическое, духовно-нравственное воспитание                                                    |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                           |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                 | <b>ЛР 11</b> | Эстетическое воспитание                                                                                       |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                                                           | <b>ЛР 12</b> | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                         |              |                                                                                                               |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем                                                                                                                                                                                                                  | <b>ЛР 13</b> | Трудовое, духовно-                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                   |              | нравственно<br>е воспитание                                             |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                         | <b>ЛР 14</b> | Ценности<br>научного<br>познания                                        |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                   | <b>ЛР 15</b> | Гражданское<br>,<br>патриотическое,<br>трудовое<br>воспитание           |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                           | <b>ЛР 16</b> | Экологическое,<br>трудовое<br>воспитание                                |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                                                     | <b>ЛР 17</b> | Эстетическое<br>воспитание                                              |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                 |              |                                                                         |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                                                  | <b>ЛР 18</b> | Трудовое<br>воспитание                                                  |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания, определенные субъектом<br/>Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                       |              |                                                                         |
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                      | <b>ЛР19</b>  | Гражданское,<br>духовно-<br>нравственное,<br>эстетическое<br>воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и | <b>ЛР20</b>  | Трудовое<br>воспитание,<br>ценности<br>научного<br>познания             |

|                                                                                                                                                                 |              |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|
| реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.                                                                                                    |              |                                                              |
| Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственно<br>е,<br>экологическ<br>ое<br>воспитание |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                 |              |                                                              |
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации                                                                                  | <b>ЛР 22</b> | Духовно-нравственно<br>е воспитание                          |

### 1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 462 часа

Из них на освоение МДК - 62 часов

лабораторных и практических занятий - 48

на практики учебную 144 часа и производственную 180 часов.

### 1.3 Формы промежуточной аттестации по «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
| МДК.02.01       | Дифференцированный зачет       |
| МДК 02.02       | Экзамен                        |
|                 |                                |

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.2 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем образовательной программы, час             |                                            |                                   |          |                  |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|----------|------------------|
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                            |                                   |          |                  |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Обучение по МДК, час.                            |                                            |                                   | Практики |                  |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Всего                                            | в т.ч.                                     |                                   | Учебная  | Производственная |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                  | Лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа)* |          |                  |
| 1                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5                                                | 6                                          | 7                                 | 8        | 9                |
| ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-07, 09, 10            | <b>Раздел 1.</b><br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br><b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | 32                                               | 16                                         | -                                 | -        | -                |
| ПК 2.1, 2.2, 2.3-2.8<br>ОК 01-07, 09, 10  | <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br><b>Раздел 2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента                                                                                    | 88                                               | 42                                         |                                   |          |                  |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8                                                | 6                                          |                                   | -        | -                |



|                                                         |                                                                                                                                                                                             |    |    |  |   |   |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|---|---|
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4<br>ОК 01-07,<br>09, 10              | <b>Раздел 3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                   | 4  | 6  |  | - | - |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5<br>ОК 01-07,<br>09, 10      | <b>Раздел 4.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,<br>бобовых и макаронных изделий разнооб-<br>разного ассортимента                    | 8  | 6  |  | - | - |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.6<br>ОК 01-07,<br>09, 10      | <b>Раздел 5.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд из яиц, творога, сыра, муки<br>разнообразного ассортимента                                                              | 8  | 6  |  | - | - |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5, 2.7<br>ОК 01-07,<br>09, 10 | <b>Раздел 6.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,<br>нерыбного водного сырья разнооб-<br>разного ассортимента                       | 8  | 6  |  | - | - |
| ПК 2.1,<br>2.2, 2.4,<br>2.5, 2.8<br>ОК 01-07,<br>09, 10 | <b>Раздел 7.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации<br>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,<br>мясных продуктов, домашней птицы, дичи,<br>кролика разнообразного ассортимента | 10 | 12 |  | - | - |
|                                                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                               |    |    |  |   |   |

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

### 2.3 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем в часах |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3             |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>32</b>     |
| <b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>32</b>     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок                  | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>      |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов                 | <b>Содержание</b><br>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к | <b>10</b>     |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                  | реализации                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|                                                                                                                                  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  |
|                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.                                                 | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов                            | <b>2</b>  |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>8</b>  |
|                                                                                                                                  | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. |           |
|                                                                                                                                  | 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос                                                                                                                                        |           |
|                                                                                                                                  | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                     |           |
|                                                                                                                                  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |
| <b>Тема 1.4.</b>                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>10</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.<br>2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.<br><b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.                                                                                                                       | <b>4</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Дефференцированный зачет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>94</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |           |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2. 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                                                                                                                                              |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                 | <p>гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса</p> <p>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p> |   |
| <p><b>Тема 2.3.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>                                                                                                                                       | 2 |
| <p><b>Тема 2.4.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов</p>                                                                        | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, холодных супов.                                                                                                                                                             | <b>6</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | -         |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>10</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.                                                                                                                                                                                                                      |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства                                                                                                                                               |           |
| <b>Тема 3.2.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>1</b>  |

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам                                                                                                                                                                                                        |          |
|                                                                                                                               | 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |          |
|                                                                                                                               | 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|                                                                                                                               | 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|                                                                                                                               | 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|                                                                                                                               | 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|                                                                                                                               | 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>6</b> |
|                                                                                                                               | <b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b> |
| <b>Тема 3.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |
|                                                                                                                               | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1</b> |
|                                                                                                                               | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
| <b>Тема 3.5.</b>                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1</b> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                                                                                                                                                                                                       |           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | -         |
| <b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>14</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов<br>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |           |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                   | <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p> |          |
| <p><b>Тема 4.2.</b><br/>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и</p>                                                                                                                | <p>4</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|  | 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>Подбор соусов                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|  | 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования. |          |
|  | <b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b> |
|  | <b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -  |
| <b>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 14 |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра                                                                                                                                                                                                                                         |    |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                  | 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                           |   |
|                                                                                  | 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                          |   |
|                                                                                  | 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|                                                                                  | 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |   |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации блюд из<br>муки | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4 |
|                                                                                  | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|                                                                                  | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.                                                                                                                                                                                                  |   |
|                                                                                  | 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста                                                                                                                                          |   |
|                                                                                  | 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.                                                                                                                                   |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>14</b> |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| рыбы и нерыбного водного сырья                                                                     | 2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|                                                                                                    | 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <b>Тема 6.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                    | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)<br>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.<br>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.<br>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.<br>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 6 |
|                                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6 |
|                                                                                                    | <b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -  |
| <b>Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 22 |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями<br>3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | 2  |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b><br>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)                                                                                                                                                    | 4  |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| продуктов                                                                                         | 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|                                                                                                   | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|                                                                                                   | 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.<br>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|                                                                                                   | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b> |
|                                                                                                   | <b>Лабораторное занятие № 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b> |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | <b>Содержание</b><br>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)<br>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | <b>4</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторное занятие № 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

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

### **3.3 Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.3.1 Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### **3.3.2 Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.3.3 Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.

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

8. 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.
9. 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.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
17. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>                                                                                                                                   | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 2.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</li> </ul> |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>ассортимента<br/> <b>ПК 2.5.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.6.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.7.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.8.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</li> </ul> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | <p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>заданий для практических/лабораорных</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>– заданий экзамена по модулю;<br/>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ОК.03</b>                                                                                                                                       | – актуальность используемой нормативно-правовой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                    | документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии                                                  | производственной практикам |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности                                   |                            |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе  |                            |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | – понимание значимости своей профессии                                                                                                                               |                            |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |                            |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать<br>информационные<br>технологии в<br>профессиональной<br>деятельности              | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться<br>профессиональной<br>документацией на<br>государственном и<br>иностранном языках | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Общие компетенции:**

| <b>Общие и профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.                                      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                   |
| ОК 02.                                      | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                |
| ОК 03.                                      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                       |
| ОК 04.                                      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                   |
| ОК 05.                                      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                     |
| ОК 06.                                      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.                                                               |
| ОК 07.                                      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| ОК 08.                                      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09.                                      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                               |
| ОК 10.                                      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |

#### **1.1.2. Профессиональные компетенции**

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 3    | 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    |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;<br>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведения расчетов с потребителями.                                                                    |
| <b>Уметь</b>                   | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b> | <b>Целевые ориентиры (ЦО)</b>                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 1</b>                                                       | Гражданско<br>е воспитание                            |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | <b>ЛР 2</b>                                                       | Гражданско<br>е воспитание                            |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | <b>ЛР 3</b>                                                       | Духовно-<br>нравственно<br>е воспитание               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и                                                                                                                                                                                                   | <b>ЛР 4</b>                                                       | Духовно –<br>нравственно<br>е ,трудовое<br>воспитание |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профессионального конструктивного<br>«цифрового следа»                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                                                                                                  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                           | <b>ЛР 5</b>  | Гражданское.<br>Патриотическое,<br>духовно-нравственное воспитание                                               |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях                                                                                                                                                                                   | <b>ЛР 6</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                                  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                               | <b>ЛР 7</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                                  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | <b>ЛР 8</b>  | Гражданское,<br>патриотическое<br>. духовно-нравственное воспитание                                              |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                              |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия,<br>экологическое воспитание |

|                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                      | ЛР 11 | Эстетическое воспитание                          |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                | ЛР 12 | Духовно-нравственное воспитание                  |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                              |       |                                                  |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                 | ЛР 13 | Трудовое, духовно-нравственное воспитание        |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                               | ЛР 14 | Ценности научного познания                       |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                         | ЛР 15 | Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | ЛР 16 | Экологическое, трудовое воспитание               |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                           | ЛР 17 | Эстетическое воспитание                          |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                           |       |                                                  |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                        | ЛР 18 | Трудовое воспитание                              |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                     |       |                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                                                                                   | <b>ЛР19</b>  | Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края. | <b>ЛР20</b>  | Трудовое воспитание, ценности научного познания            |
| Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края                                                                                                                                                                                      | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственное, экологическое воспитание             |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ЛР 22</b> | Духовно-нравственное воспитание                            |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 414 часов:

Из них на освоение МДК – 106 часов,

в том числе лабораторных и практических занятий – 34

учебная практика – 108 часов, производственная практика -180 часов

## 1.3 Формы промежуточной аттестации по ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
| МДК.03.01       | Дифференцированный зачет       |
| МДК 03.02       | Экзамен                        |
|                 |                                |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды<br>професси<br>о-<br>нальных<br>и общих<br>компетен<br>ций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                                                                                                                                                                         | Суммарный<br>объем<br>нагрузки, час. | В т. ч. в форме<br>практ. подготовки | Объем образовательной программы, час.            |             |   |          |                       | Самостоя-<br>тельная<br>работа |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|---|----------|-----------------------|--------------------------------|
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |             |   |          |                       |                                |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                                      | Обучение по МДК, час.                            |             |   | Практики |                       |                                |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                                      | Всего                                            | В том числе |   | Учебная  | Производствен-<br>ная |                                |
| лабораторных и<br>практических<br>занятий, часов                | курсовой<br>проект<br>(работа)*                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                                      |                                                  |             |   |          |                       |                                |
| 1                                                               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3                                    | 4                                    | 5                                                | 6           | 7 | 8        | 9                     | 10                             |
| ПК 3.1-3.6<br>ОК 1-10                                           | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | 30                                   |                                      | 30                                               | 10          | - | -        | -                     | -                              |
| ПК 3.1, 3.6<br>ОК 1-10                                          | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента<br>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                   | 76                                   |                                      | 76                                               | 24          | - | 108      | 180                   | -                              |
| ПК 3.1-3.6                                                      | Учебная и производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |                                      | -                                                |             |   |          |                       | -                              |
|                                                                 | Всего:                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 106                                  |                                      | 106                                              | 34          | * | 108      | 180                   | -                              |

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

\*\* Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                                              | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3             |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 30            |
| <b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 30            |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8             |
|                                                                                                                                                              | 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.                                                                                                                                                                                                                  |               |
|                                                                                                                                                              | 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                   |               |
|                                                                                                                                                              | 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.                                                          |               |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10            |
|                                                                                                                                                              | 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. |               |
|                                                                                                                                                              | 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.              |               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | <p>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> |   |
|  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8 |
|  | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |
|  | <b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.                                                                                                                                                                                                                               | 2 |
|  | <b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.                                                                                                                                  | 4 |
|  | <b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по организации подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | -  |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
| <b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 76 |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства                                                     |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.                                                                                                                                                        |    |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                            | 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации салатов<br>разнообразного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12 |
|                                                                                                            | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|                                                                                                            | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |    |
|                                                                                                            | 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|                                                                                                            | 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|                                                                                                            | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8  |
|                                                                                                            | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                          | 4  |
|                                                                                                            | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к                                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|                                                                                                            | 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |



|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| реализации<br>бутербродов, холодных<br>закусок                            | 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.                                                                                            | 20 |
|                                                                           | 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> . |    |
|                                                                           | 4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                              |    |
|                                                                           | 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.                                                                                                                                                     |    |
|                                                                           | 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд                                                                                                 |    |
|                                                                           | 7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».                                                                                                                                       |    |
|                                                                           | Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.                                                                                                                                                                               |    |
|                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                       | 4  |
|                                                                           | <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.                                                                                                         | 4  |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации холодных | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 |
|                                                                           | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.                                                                                                                                                                                                                             |    |
|                                                                           | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.                                                                                                                                                                     |    |

|                           |                                                                                                                                                                                                                           |    |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| блюд из рыбы, мяса, птицы | 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |    |
|                           | 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)                                                                                    |    |
|                           | 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд                                   |    |
|                           | 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.                                                                                                         |    |
|                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                 | 12 |
|                           | <b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции                                                            | 4  |
|                           | <b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции                                                                                      | 4  |
|                           | <b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.                                                                           | 4  |
|                           | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                 | 2  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> | <p>-</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

**1.** Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

**2.** Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

**3.** Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

**4.** Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

**5.** Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

**6.** Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

**7.** Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. 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].
13. 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.
14. 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
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>ii</sup>                                                                                                                           | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 3.1</b><br>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: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>– заданий на практических/ лабораторных занятиях;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                               | защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной</li> </ul> |                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>холодных закусок<br/>разнообразного ассортимента<br/><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление,<br/>творческое оформление и<br/>подготовку к реализации<br/>холодных блюд из рыбы,<br/>нерыбного водного сырья<br/>разнообразного ассортимента<br/><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление,<br/>творческое оформление и<br/>подготовку к реализации<br/>холодных блюд из мяса,<br/>домашней птицы, дичи<br/>разнообразного ассортимента</p> | <p>продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>                                                                         |                                                                                     |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> |                                                                                     |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Текущий контроль:</b><br>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| деятельности                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> | заданий для практических/лабораторных занятий;<br>– заданий по учебной и производственной практике;<br>– заданий для самостоятельной работы                                                                                                                   |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                     | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>– заданий экзамена по модулю;<br>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| поведения                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                        | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Обязательный профессиональный блок**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

## **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

### **1.1.1. Общие компетенции:**

| <b>Общие и профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.                                      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                   |
| ОК 02.                                      | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                |
| ОК 03.                                      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                       |
| ОК 04.                                      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                   |
| ОК 05.                                      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                     |
| ОК 06.                                      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.                                                               |
| ОК 07.                                      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| ОК 08.                                      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09.                                      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                               |
| ОК 10.                                      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |

### **1.1.2. Профессиональные компетенции:**

| Код  | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 4 | 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                                                                                             |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями                                                                          |
| <b>Уметь</b>                   | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Код<br/>личностных<br/>результатов<br/>реализации<br/>программы<br/>воспитания</b> | <b>Целевые<br/>ориентиры<br/>(ЦО)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ЛР 1</b>                                                                           | Гражданское воспитание                |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | <b>ЛР 2</b>                                                                           | Гражданское воспитание                |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и                                               | <b>ЛР 3</b>                                                                           | Духовно-нравственное воспитание       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| предупреждающий социально опасное поведение окружающих                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                                                                                               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                 | <b>ЛР 4</b>  | Духовно – нравственное, трудовое воспитание                                                                   |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                           | <b>ЛР 5</b>  | Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание                                                  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях                                                                                                                                                                                   | <b>ЛР 6</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                               | <b>ЛР 7</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | <b>ЛР 8</b>  | Гражданское, патриотическое. духовно-нравственное воспитание                                                  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                           |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание |

|                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                      | ЛР 11 | Эстетическое воспитание                          |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                | ЛР 12 | Духовно-нравственное воспитание                  |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                              |       |                                                  |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                 | ЛР 13 | Трудовое, духовно-нравственное воспитание        |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                               | ЛР 14 | Ценности научного познания                       |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                         | ЛР 15 | Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | ЛР 16 | Экологическое, трудовое воспитание               |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                           | ЛР 17 | Эстетическое воспитание                          |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                           |       |                                                  |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                        | ЛР 18 | Трудовое воспитание                              |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                     |       |                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                                                                                   | <b>ЛР19</b>  | Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края. | <b>ЛР20</b>  | Трудовое воспитание, ценности научного познания            |
| Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края                                                                                                                                                                                      | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственное, экологическое воспитание             |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ЛР 22</b> | Духовно-нравственное воспитание                            |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 362 часов

Из них на освоение МДК – 90 часов

в том числе лабораторно и практические занятия – 40 часов.

Учебная практика - 108 часов, производственная практика – 144 часа

## 1.3 Формы промежуточной аттестации по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
| МДК.04.01       | Дифференцированный зачет       |
| МДК 04.02       | Экзамен                        |
|                 |                                |

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды<br>профессио<br>на-льных<br>и общих<br>компетенц<br>ий           | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                                                                                                                                                              | Суммарный объем нагрузки, час. | В т. ч. в форме практической<br>подготовки | Объем образовательной программы, час             |           |   |            |                               |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|---|------------|-------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                            | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |           |   | Практики   |                               | Самост<br>оательн<br>ая<br>работа <sup>8</sup> |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                            | Обучение по МДК, час.                            |           |   |            |                               |                                                |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                            | Всего                                            | в т.ч.    |   | учебная    | производ<br>ственная<br>часов |                                                |
| лаборатор<br>ные<br>работы и<br>практичес<br>кие<br>занятия,<br>часов | курсовой<br>проект<br>(работа)*                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                                            |                                                  |           |   |            |                               |                                                |
| 1                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3                              | 4                                          | 5                                                | 6         | 7 | 8          | 9                             | 10                                             |
| ПК 4.1-4.5<br>ОК 01-07, 09, 10                                        | <b>Раздел 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента<br><b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | <b>30</b>                      |                                            | <b>30</b>                                        | <b>10</b> | - |            | -                             | -                                              |
| ПК 4.2.-4.3<br>ОК 01-07, 09, 10                                       | <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br><b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков                                      | <b>60</b>                      |                                            | <b>60</b>                                        | <b>30</b> | - |            |                               | -                                              |
| ПК 4.4.-4.5<br>ОК 01-07, 09, 10                                       | <b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                            |                                |                                            |                                                  |           | - |            |                               | -                                              |
| ПК 4.1-4.5                                                            | Учебная и производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |                                            | -                                                |           |   | 108        | 144                           |                                                |
|                                                                       | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>90</b>                      |                                            | <b>90</b>                                        | <b>40</b> | - | <b>108</b> | <b>144</b>                    | 24                                             |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                               | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем в часах |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3             |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>30</b>     |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>30</b>     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков                    | <b>Содержание</b><br><br>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.                                                                            | <b>8</b>      |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>12</b>     |
|                                                                                                                                                         | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |               |
|                                                                                                                                                         | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Тематика практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Практическое занятие</b><br><b>1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br><b>2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.<br><br><b>3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.<br><b>4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков<br><b>5.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | 2<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>< |



|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>60</b> |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>60</b> |
| <b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>  |
|                                                                                                                      | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.                                                                                                                                                                                                                     |           |
|                                                                                                                      | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |
|                                                                                                                      | 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
|                                                                                                                      | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|                                                                                                                      | 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).                                           |           |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b> |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                        | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |
|                                                                                        | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  |
| <b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>10</b> |
|                                                                                        | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.                                                                                                                                                                   |           |
|                                                                                        | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).                                                                                                                                                                            |           |
|                                                                                        | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.                                                                                                                                                      |           |
|                                                                                        | 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |
|                                                                                        | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |
|                                                                                        | <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных.                                                                                                                             | <b>6</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>1</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b> |
| <b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                               |          |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                               | 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|                                                                                               | 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |          |
|                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|                                                                                               | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
| <b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> |
|                                                                                               | 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков, горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех,** оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и



определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

8. 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.

9. 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.

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

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

12. 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.

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

16. 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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>iii</sup>                                                                                                                                           | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 4.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих</li> </ul> |  |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для</li> </ul> |  |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | <p>оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>                     | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| задач профессиональной деятельности                                                                                                                                                     | выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | – заданий экзамена по модулю;<br>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                          | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии                                                          |                                                                                                             |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                     | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности                                                                                           |                                                                                                             |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                       | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе                                                          |                                                                                                             |
| <b>ОК 06</b><br>Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | – понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                       |                                                                                                             |
| <b>ОК 07</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды,                                                                                                                              | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на                                                                       |                                                                                                             |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                   | рабочем месте                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности              | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |

<sup>iii</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**



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

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

| <b>Общие и профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01.                                      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                   |
| ОК 02.                                      | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                |
| ОК 03.                                      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                       |
| ОК 04.                                      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                   |
| ОК 05.                                      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                     |
| ОК 06.                                      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.                                                               |
| ОК 07.                                      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| ОК 08.                                      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09.                                      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                               |
| ОК 10.                                      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 5    | 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           |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Уметь</b>                   | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности                                                                                                                                                                             |
| <b>Знать</b>                   | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

| <p align="center"><b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                  | <p align="center"><b>Код<br/>личностных<br/>результатов<br/>реализации<br/>программы<br/>воспитания</b></p> | <p align="center"><b>Целевые<br/>ориентиры<br/>(ЦО)</b></p>          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>ЛР 1</b></p>                                                                                          | <p>Гражданское воспитание</p>                                        |
| <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>          | <p><b>ЛР 2</b></p>                                                                                          | <p>Гражданское воспитание</p>                                        |
| <p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> | <p><b>ЛР 3</b></p>                                                                                          | <p>Духовно-нравственное воспитание</p>                               |
| <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>                                                                                                                                               | <p><b>ЛР 4</b></p>                                                                                          | <p>Духовно – нравственное ,трудовое воспитание</p>                   |
| <p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>                                                                                                                                                     | <p><b>ЛР 5</b></p>                                                                                          | <p>Гражданское . Патриотическое, духовно-нравственное воспитание</p> |
| <p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>ЛР 6</b></p>                                                                                          | <p>Духовно-нравственное воспитание</p>                               |
| <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>                                                                                                                                                                                         | <p><b>ЛР 7</b></p>                                                                                          | <p>Духовно-нравственное воспитание</p>                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | ЛР 8  | Гражданское , патриотическое . духовно-нравственное воспитание                                                |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | ЛР 9  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                           |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | ЛР 10 | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                 | ЛР 11 | Эстетическое воспитание                                                                                       |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                                                           | ЛР 12 | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                         |       |                                                                                                               |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                                                            | ЛР 13 | Трудовое, духовно-нравственное воспитание                                                                     |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                                          | ЛР 14 | Ценности научного познания                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 15</b> | Гражданское, патристическое, трудовое воспитание           |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                                                                                    | <b>ЛР 16</b> | Экологическое, трудовое воспитание                         |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                                                                                                              | <b>ЛР 17</b> | Эстетическое воспитание                                    |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                                                                              |              |                                                            |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                                                                                                           | <b>ЛР 18</b> | Трудовое воспитание                                        |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                                            |
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                                                                               | <b>ЛР19</b>  | Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала и развитие экономики края. | <b>ЛР20</b>  | Трудовое воспитание, ценности научного познания            |
| Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края                                                                                                                                                                                  | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственное, экологическое воспитание             |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                            |

|                                                                                |              |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации | <b>ЛР 22</b> | Духовно-<br>нравственное<br>воспитание |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Всего часов 410 часов

Из них на освоение МДК – 122 часа

в том числе в форме практической занятий – 44 часа

учебная практика – 108 часов, производственная практика – 180 часов

**1.3 Формы промежуточной аттестации по**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
| МДК.05.01       | Дифференцированный зачет       |
| МДК 05.02       | Экзамен                        |

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес-<br>сиональ-ных<br>общих<br>компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                          | Обье<br>м<br>образ<br>овате<br>льной<br>прогр<br>ам<br>мы,<br>час | Объем образовательной программы, час             |                                                                         |             |                              |                                                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                     |                                                                                                                                         |                                                                   | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                                                         |             |                              | Самос<br>тоя<br>тельна<br>я<br>работ<br>а <sup>iv</sup> |
|                                                     |                                                                                                                                         |                                                                   | Обучение по МДК, час.                            |                                                                         | Практики    |                              |                                                         |
|                                                     |                                                                                                                                         |                                                                   | все<br>го,<br>ча<br>со<br>в                      | в т.ч.<br>Лабораторные<br>работы и<br>практические<br>занятия,<br>часов | Учебн<br>ая | Произ<br>водст<br>венна<br>я |                                                         |
| ПК 5.1.-5.5<br>ОК1-7,9,10                           | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 32                                                                | 30                                               | 12                                                                      | -           | -                            | -<br>-                                                  |
| ПК 5.1., 5.2<br>ОК1-7,9,10                          | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | 82                                                                | 82                                               | 10                                                                      | -           |                              | -<br>-                                                  |
| ПК 5.1., 5.2,<br>5.3<br>ОК1-7,9,10                  | Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 66                                                                | 66                                               | 6                                                                       | -           |                              | -<br>-                                                  |
| ПК 5.1, 5.4<br>ОК1-7,9,10                           | Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 44                                                                | 44                                               | 6                                                                       | -           |                              | -<br>-                                                  |
| ПК 5.1, 5.5<br>ОК1-7,9,10                           | Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | 72                                                                | 72                                               | 6                                                                       | -           |                              | -<br>-                                                  |
|                                                     | Всего:                                                                                                                                  | 130                                                               |                                                  | 44                                                                      |             |                              |                                                         |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                      | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем в часах |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3             |
| <b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>30</b>     |
| <b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>30</b>     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | <b>Содержание</b><br>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4             |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                                                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |



|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p>1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>                                                                                                         | 4 |
|                                                                                                                                                     | <b>Тематика практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 |
|                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 1</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
|                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 3</b> Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.</p>                                                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                                     | <p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> | 8 |
|                                                                                                                                                     | <b>В том числе практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6 |
|                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 4.</b> Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству<br>Определение качества муки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 5.</b> Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практическая работа 6.</b> Подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| <b>Дифференцированный зачет по МДК 05.01</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>92</b> |
| <b>МДК. 05.02. «Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>26</b> |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> <li>3. Оценка их качества.</li> </ol> |           |
| <b>Тема 2.2.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6</b>  |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <p>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</li> <li>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</li> <li>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</li> <li>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li> <li>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li> <li>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol> |          |
| <p><b>Тема 2.3.</b><br/>Приготовление глазури.</p>                     | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>2</p> |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 |
|                                                                                    | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |   |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление сахарной мастики и марципана.                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 |
|                                                                                    | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                                                                                                                                                                                        |   |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление посыпок и крошки.                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 |
|                                                                                    | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                                    | <b>В том числе лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |
|                                                                                    | <b>Лабораторная работа 1.</b> Расчет количества сырья для кремов. Технология приготовления сиропов, глазури, кремов, мастики. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 |
|                                                                                    | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.                                                                                                                                                                                                             |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30</b> |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.<br>2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2         |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Содержание</b><br>1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.<br>2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 2         |
| <b>Тема 3.3.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.                                                                       | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4         |
|                                                                                                                                              | <b>В том числе практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа 2.</b> Технология приготовления различных видов теста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
| Тема 3.4.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
|                                                                                                                                              | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8         |
|                                                                                                                                              | <b>В том числе практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа 3.</b> Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8         |
|                                                                                                                                              | <b>Практическая работа 4.</b> Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|                                                                                                                                              | <b>Контрольная работа по разделу 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         |
| <b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>16</b> |
| Тема 4.1.                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol>                                                                                                                    | 4 |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol> | 4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>В том числе практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Практическая работа 5.</b> Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста, вафельного теста, песочного теста<br><b>Практическая работа 6.</b> Технология приготовления изделий из бисквитного теста, заварного теста                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8 |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b><br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
| <b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>20</b> |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Изготовление и оформление пирожных.                                                                                                                                | 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.<br>2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.<br>3. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.<br>4. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.<br>5. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.<br>6. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | 4         |
|                                                                                                                                                                                        | <b>В том числе практических работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
|                                                                                                                                                                                        | <b>Практическая работа 7.</b> Технология приготовления бисквитных, песочных, слоеных пирожных, заварных пирожных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4         |
| <b>Тема 5.2.</b>                                                                                                                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |



|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Изготовление и оформление тортов.                                                                                                                                                                                                     | <p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> | 6   |
|                                                                                                                                                                                                                                       | <b>В том числе лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Лабораторная работа 8.</b> Технология оформления тортов в зависимости от ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4   |
|                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Контрольная работа по разделу 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2   |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b>                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
| <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 276 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

---

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.3 Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

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

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

#### **3.4 Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

### 3.5 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

8. 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.

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

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

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

12. 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.

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

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

15. 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»].

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>                                                                                      | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 5.1</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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 соседства в холодильном</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к</li> </ul> |                                                                            |



|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной</li> </ul> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        | кулинарной продукции для отпуска на вынос                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <b>Текущий контроль:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul>                                                                                         |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Промежуточная аттестация:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> </ul> </li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| руководством, клиентами                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                                                                                    |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | – понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                                                                                   |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои</li> </ul> |  |

|  |                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.06. Приготовление блюд детского питания»**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «Выполнение работ по рабочей профессии повар детского питания»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла образовательной программы.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Программа учебной дисциплины направлена на формирование **общих компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**и профессиональных компетенций**, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

### **1.4 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, кролик.

### **2. 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.

### **3. 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.

### **4. 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.

### **5. 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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

Пользоваться технологическими картами;

Рассчитывать количество сырья на заданное количество порций;

Приготавливать супы, блюда из овощей, яиц, творога, круп, рыбы, мяса, птицы, мучные блюда и изделия с учетом возрастных особенностей и специфики питания детей.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

Организацию питания в дошкольных учреждениях;



Организацию питания детей и подростков в образовательных учреждениях;

Организацию питания детей в детских санаториях;

Организацию питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул;

Приготовление блюд детского питания.

| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Личностные результаты</b></li><li>• <b>реализации программы воспитания</b></li><li>• <i>(дескрипторы)</i></li></ul>                                                                                                                                                                                     | <b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b> | <b>Целевые ориентиры (ЦО)</b>                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 1</b>                                                       | Гражданское воспитание                                       |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          | <b>ЛР 2</b>                                                       | Гражданское воспитание                                       |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | <b>ЛР 3</b>                                                       | Духовно-нравственное воспитание                              |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                               | <b>ЛР 4</b>                                                       | Духовно – нравственное ,трудовое воспитание                  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                                                                     | <b>ЛР 5</b>                                                       | Гражданское. Патриотическое, духовно-нравственное воспитание |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях                                                                                                                                                                                   | <b>ЛР 6</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                               | <b>ЛР 7</b>  | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                             | <b>ЛР 8</b>  | Гражданское , патриотическое . духовно-нравственное воспитание                                                |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | <b>ЛР 9</b>  | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия                           |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> | Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия, экологическое воспитание |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                 | <b>ЛР 11</b> | Эстетическое воспитание                                                                                       |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                                                                           | <b>ЛР 12</b> | Духовно-нравственное воспитание                                                                               |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания,<br/>определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                 |              |                                                                                                               |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и                                                                                                                                                                           | <b>ЛР 13</b> | Трудовое, духовно-                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
| сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              | нравственное воспитание                                    |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                                                                                                      | <b>ЛР 14</b> | Ценности научного познания                                 |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                                                                                                                | <b>ЛР 15</b> | Гражданское, патриотическое, трудовое воспитание           |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                                                                                        | <b>ЛР 16</b> | Экологическое , трудовое воспитание                        |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ЛР 17</b> | Эстетическое воспитание                                    |
| <b>Личностные результаты</b><br><b>реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                                                                        |              |                                                            |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность                                                                                                                                                                                                               | <b>ЛР 18</b> | Трудовое воспитание                                        |
| <b>Личностные результаты</b><br><b>реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                            |
| Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов                                                                                                                                                   | <b>ЛР19</b>  | Гражданское, духовно-нравственное, эстетическое воспитание |
| Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края. | <b>ЛР20</b>  | Трудовое воспитание, ценности научного познания            |

|                                                                                                                                                                 |              |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|
| Обладающий экологической культурой ,демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края | <b>ЛР21</b>  | Духовно-нравственное, экологическое воспитание |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                 |              |                                                |
| Сохраняющий традиции лица и поддерживающий престиж образовательной организации                                                                                  | <b>ЛР 22</b> | Духовно-нравственное воспитание                |

- **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

| Курс, семестр       | Учебная нагрузка обучающихся  |                                  |                       |                     |                           |                                        |                  |                           |
|---------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------------------|------------------|---------------------------|
|                     | Максимальная учебная нагрузка | Обязательная аудиторная нагрузка |                       |                     |                           |                                        |                  |                           |
|                     |                               | Всего часов                      | в т.ч.                |                     |                           |                                        |                  |                           |
|                     |                               |                                  | Теоретические занятия | Лабораторные работы | Практические занятия (шт) | Курсовая работа (проект) / при наличии | Учебная практика | Производственная практика |
| 1                   | 2                             | 3                                | 4                     | 5                   | 6                         | 7                                      |                  |                           |
| Курс 3<br>Семестр 6 | 342                           | 342                              | 20                    | 54                  |                           |                                        | 108              | 144                       |
| <b>ИТОГО</b>        | <b>342</b>                    | <b>342</b>                       | <b>20</b>             | <b>54</b>           |                           |                                        | <b>108</b>       | <b>144</b>                |

**Формы промежуточной аттестации по ПМ.06 «Выполнение работ по рабочей профессии повар детского питания»**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Элементы модуля | Форма промежуточной аттестации |
| МДК.06          | экзамен                        |

- 2 Содержание обучения по учебной программе

| Наименование разделов учебной программы и тем                       | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                |                                                                                                  | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                   | 2                                                                                                                      |                                                                                                  | 3           |
| Раздел 1. Приготовление блюд детского питания.                      |                                                                                                                        |                                                                                                  | 74          |
| Тема 1.1.Состояние и перспективы развития детского питания в России | Содержание учебного материала                                                                                          |                                                                                                  | 4           |
|                                                                     | 1                                                                                                                      | Медико-биологические аспекты детского питания                                                    | 4           |
|                                                                     |                                                                                                                        | Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах                                       |             |
|                                                                     | 2                                                                                                                      | Нормы физиологических потребностей в витаминах<br>Технология приготовления блюд детского питания |             |
| Тема 1.2. Технология приготовления блюд детского питания            | Содержание учебного материала                                                                                          |                                                                                                  | 4           |
|                                                                     | 1                                                                                                                      | Холодные блюда и закуски в детском питании.                                                      | 2           |
|                                                                     | 2                                                                                                                      | Ассортимент;                                                                                     |             |
|                                                                     | 3                                                                                                                      | Технология приготовления холодных блюд в детском питании;                                        | 2           |
|                                                                     |                                                                                                                        | Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения;                         |             |
|                                                                     | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                  |                                                                                                  | 6           |
|                                                                     | Практическое занятие 1. Приготовление холодных блюд для детского питания, составить меню, работа со сборником рецептур | 6                                                                                                |             |
| Тема 1.3. Ведение технологического процесса приготовления и         | Содержание учебного материала                                                                                          |                                                                                                  | 4           |
|                                                                     | 1                                                                                                                      | Блюда и гарниры из овощей в детском питании. Ассортимент;                                        | 2           |

|                                                                                                          |    |                                                                                                                                        |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| оформления блюд и гарниров из овощей                                                                     | 2  | Технология приготовления блюд и гарниров из овощей;                                                                                    |          |
|                                                                                                          | 3  | Требования к качеству. Условия и сроки хранения;                                                                                       |          |
|                                                                                                          |    | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                           | <b>6</b> |
|                                                                                                          |    | <b>Практическое занятие 2.</b> Приготовление блюд и гарниров в детском питании из овощей, составить меню, работа со сборником рецептов | 6        |
| Тема 1.4. Ведение технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                   | <b>6</b> |
|                                                                                                          | 1  | Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.                                                                                       | 2        |
|                                                                                                          | 2  | Ассортимент;                                                                                                                           |          |
|                                                                                                          | 3. | Технология приготовления блюд;                                                                                                         | 2        |
|                                                                                                          | 4. | Требования к качеству. Условия и сроки хранения;                                                                                       |          |
|                                                                                                          | 5. | Горячие блюда из мяса и птицы;                                                                                                         | 2        |
|                                                                                                          | 6  | Технология приготовления;<br>Требования к качеству блюд из мяса и птицы. Условия и сроки хранения;                                     |          |
|                                                                                                          |    | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                           | <b>6</b> |
|                                                                                                          |    | <b>Практическое занятие 3.</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, составить меню, работа со сборником рецептов      | 6        |
| Тема 1.5 Ведение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога                           |    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                   | <b>2</b> |
|                                                                                                          | 1. | Блюда из яиц и творога. Ассортимент.                                                                                                   | 2        |
|                                                                                                          | 2. | Технология приготовления блюд;                                                                                                         |          |
|                                                                                                          | 3. | Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                                                       |          |
|                                                                                                          |    | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                           | <b>6</b> |

|                                                                                                                                      |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                                      |                                              | <b>Практическое занятие 4.</b> Приготовление блюд из яиц и творога в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6        |
| <b>Тема 1.6 Введение технологического процесса приготовления супов соусов в детском питании</b>                                      |                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> |
|                                                                                                                                      | 1.<br>2.<br>3.<br>4.<br>5.<br>6.<br>7.<br>8. | Супы в детском питании. Ассортимент;<br>Технология приготовления супов заправочных, супов-пюре, сладких супов;<br>Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения. Белые соусы используемые в детском питании. Ассортимент;<br>Технология приготовления;<br>Красные соусы используемые в детском питании. Ассортимент;<br>Технология приготовления;<br>Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения. | 2        |
|                                                                                                                                      |                                              | <b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> |
|                                                                                                                                      |                                              | Практическое занятие 5.<br>Приготовление супов и соусов в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6        |
| <b>Тема 1.7 Введение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Тесто и изделия из него.</b> |                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b> |
|                                                                                                                                      | 1.<br>2.<br>3.<br>4.                         | Сладкие блюда в детском питании. Ассортимент.<br>Технология приготовления;<br>Напитки в детском питании. Технология приготовления.<br>Тесто и изделия из него                                                                                                                                                                                                                                                        | 2        |
|                                                                                                                                      |                                              | <b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> |
|                                                                                                                                      |                                              | Практическое занятие 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                        |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Приготовление сладких блюд в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептов.                            |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Практическое занятие 7<br>Приготовление блюд из теста в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептов. | 2 |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b><br>Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).<br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов»<br>Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд) |                                                                                                                        | 4 |



### ***Учебная практика по ПМ.06***

#### ***Виды работ:***

- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
  - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
  - Организация технологического процесса приготовления блюд для детского, профилактического питания;
  - Контроль технологического процесса приготовления блюд для детского, профилактического питания;
  - Отработка навыков по приготовлению блюд для детского питания;
  - Отработка навыков по приготовлению блюд для профилактического питания;
- Оценка качества напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранение с учетом температуры подачи для детского, профилактического питания на раздаче.
- Охлаждение и замораживание напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Хранение блюд для детского, профилактического питания с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;
- Дифференцированный зачет

### ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06***

#### ***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд зарубежной кухни и блюд детского и лечебно- профилактического питания на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых блюд зарубежной кухни и блюд детского и лечебно- профилактического питания на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд зарубежной кухни и блюд детского и лечебно- профилактического питания в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Комплексный дифференцированный зачет.

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 повар. кондитер.

| №                                                     | Наименование оборудования                                                             | Техническое описание                                          |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения</b> |                                                                                       |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                               |
| 1                                                     | Столы ученические                                                                     | 12 ед.                                                        |
| 2                                                     | Стулья ученические                                                                    | 25 ед.                                                        |
| 3                                                     | Рабочее место преподавателя                                                           | Стол письменный. стул                                         |
| 4                                                     | Доска меловая                                                                         |                                                               |
| <b>II Технические средства</b>                        |                                                                                       |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                               |
| 1                                                     | Компьютер                                                                             | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                                                     | Мультимедийный проектор                                                               |                                                               |
| <b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>  |                                                                                       |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b>                          |                                                                                       |                                                               |
| 1                                                     | Учебно-методическая и справочная литература, таблицы, схемы, презентации, видеофильмы |                                                               |

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

| №                                                                         | Наименование оборудования                          | Техническое описание                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b> |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                         | Рабочее место преподавателя.                       | Стол письменный. стул                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2                                                                         | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>     |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основное оборудование</b>                                              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1                                                                         | Пароконвектомат                                    | Максимальный температурный режим, °C 270<br>Количество уровней 6<br>Расстояние между уровнями, мм 70<br>Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт<br>Тип габаритности GN 1/1<br>Размер габаритности (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300<br>Панель управления электронная |

|   |                      |                                                                                                                                                                |
|---|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Микроволновая печь   | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262х452х335, принцип работы Вращающееся блюдо |
| 3 | Плита электрическая; | Количество конфорок - 4<br>Конфорка - индукционная<br>Напряжение - 380 В<br>Мощность - 14 кВт                                                                  |
| 4 | Фритюрница;          | Длина, мм.-265 Ширина, мм.-425                                                                                                                                 |

|    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                           | Высота, мм.-350<br>Напряжение, В -220<br>Вес нетто, кг- 6.2<br>Количество ванн 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5  | Шкаф холодильный;                                         | Объем, л-455<br>Минимальный температурный режим, °С-1<br>Максимальный температурный режим, °С-10<br>Напряжение-220В<br>Потребляемая мощность-0.205<br>Исполнение двери-прозрачная<br>Охлаждение-динамическое<br>Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 6  | Шкаф шоковой заморозки;                                   | Номинальное напряжение, В 230<br>Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35<br>Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3<br>Время для охлаждения, мин 90<br>Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18<br>Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404А Общая масса хладагента, кг 1,7<br>Количество устанавливаемых противней, шт 10<br>Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600х400 мм<br>Масса продукта для охлаждения, кг 25 |
| 8  | Стол производственный;                                    | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметаллической полкой, глухой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9  | Моечная ванна двухсекционная.                             | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал каркаса -Оцинкованная сталь<br>Форма профиля - Уголок 40х40 мм                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10 | Стеллаж передвижной;                                      | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11 | Весы настольные электронные;                              | Предел взвешивания, кг: 5<br>Цена поверочного деления, г: 2 Напряжение, В: 110 - 240                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 12 | Планетарный миксер;                                       | Напряжение-220В Мощность, кВт-0.37                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной<br>Мощность, Вт-1000<br>Количество скоростей-2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14                                 | Мясорубка;                                                                                                                            | габаритные размеры, мм-420x285x485<br>Материал корпуса- нержавеющая сталь<br>Производительность-150 кг/час                                                                                                       |
| 15                                 | Слайсер;                                                                                                                              | Управление - Полуавтоматическое<br>Диаметр диска, мм – 220<br>Мощность – 0,12кВт                                                                                                                                 |
| 16                                 | Куттер                                                                                                                                | Объем чаши 2,5л<br>Скорость от 100 до 4500 об/мин<br>Количество скоростей 4<br>Температурный диапазон до 120 °С<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 1.8 кВт                                                          |
| 17                                 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);                                                                                        | Мощность 350 Вт<br>Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л<br>Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки                                                                          |
| 18                                 | Машина для вакуумной упаковки;                                                                                                        | Напряжение (В/Гц) АС 220/50<br>Мощность двигателя (Вт) 370                                                                                                                                                       |
|                                    |                                                                                                                                       | Мощность запайки (Вт) 200<br>Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0<br>Количество запаивающих планок в камере 1<br>Длина запайки (мм) 260<br>Ширина шва (мм) 5<br>Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |
| <b>Дополнительное оборудование</b> |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                  | Газовая горелка (для карамелизации);                                                                                                  | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик<br>Объем баллона 20 мл<br>регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения                                                                                       |
| 2                                  | Термометр инфракрасный                                                                                                                | Время измерения 1 сек<br>Измерение по Цельсию<br>Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С<br>Точность измерения +/-0.3°C<br>Шаг измерения 0.1°C                                                                    |
| 3                                  | Кулер для воды                                                                                                                        | 9 л (холодная/горячая вода)<br>Размещение: напольное<br>Тип загрузки бутылки: верхняя<br>Система охлаждения: электронная<br>Подача воды: горячая, холодная                                                       |
| 4                                  | Набор разделочных досок, пластиковые                                                                                                  | размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.                                                                                                                                |
| 5                                  | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли<br>Лапшерезка СЕО 20х20х15,5<br>раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющая сталь; 20х20х15,5<br>раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм                                                                                                                   |

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 повар. кондитер. «Кухня организации питания»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---------------------------|----------------------|
|---|---------------------------|----------------------|

| Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости) |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основное оборудование                                            |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                                                | Рабочее место преподавателя.                       | Стол письменный. стул                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                                                                | Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). | Место для презентации готовой кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Дополнительное оборудование                                      |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Специализированное оборудование, мебель и системы хранения       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Основное оборудование                                            |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                                                                | Пароконвектомат                                    | Максимальный температурный режим, °С 270<br>Количество уровней 6<br>Расстояние между уровнями, мм 70<br>Подключение 380 В мощность: 9,5 кВт<br>Тип гастроемкости GN 1/1<br>Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм 530x325 / 500x300<br>Панель управления электронная                                                                                                                                                                                                                         |
| 2                                                                | Микроволновая печь                                 | Мощность 1200 Вт параметры электросети 220В, 50Гц, частота СВЧ-излучение 2450МГц, объем камеры 20л, габариты, мм 262x452x335, принцип работы Вращающееся блюдо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3                                                                | Плита электрическая;                               | Количество конфорок - 4<br>Конфорка - индукционная<br>Напряжение - 380 В<br>Мощность - 14 кВт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4                                                                | Фритюрница;                                        | Длина, мм.-265<br>Ширина, мм.-425<br>Высота, мм.-350<br>Напряжение, В -220<br>Вес нетто, кг- 6.2<br>Количество ванн 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5                                                                | Шкаф холодильный;                                  | Объем, л-455<br>Минимальный температурный режим, °С-1<br>Максимальный температурный режим, °С-10<br>Напряжение-220В<br>Потребляемая мощность-0.205<br>Исполнение двери-прозрачная<br>Охлаждение-динамическое<br>Длина, мм-670 Ширина, мм-670 Высота, мм-1980                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6                                                                | Шкаф шоковой заморозки;                            | Номинальное напряжение, В 230<br>Полезный объем камеры, м3 0,33 Температура воздуха полезного объема, °С, не выше от +90 до -35<br>Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3<br>Время для охлаждения, мин 90<br>Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18<br>Время для замораживания, мин 240 Номер хладагента R404A Общая масса хладагента, кг 1,7<br>Количество устанавливаемых противней, шт 10<br>Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 или 600x400 мм |

|    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                           | Масса продукта для охлаждения, кг 25                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8  | Стол производственный;                                    | 1800х600х850, без борта, с внутреннейметаллической полкой, глухой.                                                                                                                                                                                                             |
| 9  | Моечная ванна двухсекционная.                             | 1000х600х850. мойка слева/справа. Материал столешницы -Нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал каркаса -Оцинкованная сталь<br>Форма профиля - Уголок 40х40 мм                                                                                                                   |
| 10 | Стеллаж передвижной;                                      | 800х500х1800, 4 уровня, нержавеющая сталь,                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11 | Весы настольные электронные;                              | Предел взвешивания, кг: 5<br>Цена поверочного деления, г: 2 Напряжение, В: 110 - 240                                                                                                                                                                                           |
| 12 | Планетарный миксер;                                       | Напряжение-220В Мощность, кВт-0.37                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); | Тип блендера/миксера -Погружной<br>Мощность, Вт-1000<br>Количество скоростей-2                                                                                                                                                                                                 |
| 14 | Мясорубка;                                                | габаритные размеры, мм-420х285х485 Материал корпуса- нержавеющая сталь<br>Производительность-150 кг/час                                                                                                                                                                        |
| 15 | Слайсер;                                                  | Управление - Полуавтоматическое<br>Диаметр диска, мм – 220 Мощность – 0,12кВт                                                                                                                                                                                                  |
| 16 | Куттер                                                    | Объем чаши 2,5л<br>Скорость от 100 до 4500 об/мин<br>Количество скоростей 4<br>Температурный диапазон до 120 °С<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 1.8 кВт                                                                                                                        |
| 17 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);            | Мощность 350 Вт<br>Резервуар для сока - стакан, объем 0.50 л Защитные функции - защита от случайного включения, защита от перегрузки                                                                                                                                           |
| 18 | Машина для вакуумной упаковки;                            | Напряжение (В/Гц) АС 220/50<br>Мощность двигателя (Вт) 370<br>Мощность запайки (Вт) 200<br>Предельное вакуумное давление (кПа) 1.0<br>Количество запаивающих планок в камере 1<br>Длина запайки (мм) 260<br>Ширина шва (мм) 5<br>Производительность вакуумного насоса (м³/ч) 8 |

| Дополнительное оборудование |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                           | Газовая горелка (для карамелизации);                                                                                            | Материал корпуса жаропрочные сталь и пластик<br>Объем баллона 20 мл<br>Управление пьезоподжиг, регулировка подачи газа и воздуха, кнопка включения         |
| 2                           | Термометр инфракрасный                                                                                                          | Время измерения 1 сек<br>Измерение по Цельсию<br>Диапазон измерения по Цельсию 0 - 60 С<br>Точность измерения +/-0.3°C<br>Шаг измерения 0.1°C              |
| 3                           | Кулер для воды                                                                                                                  | 9 л (холодная/горячая вода) Размещение:<br>напольное<br>Тип загрузки бутылки: верхняя<br>Система охлаждения: электронная<br>Подача воды: горячая, холодная |
| 4                           | Набор разделочных досок, пластиковые                                                                                            | размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.                                                                          |
| 5                           | Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Лапшерезка СЕО 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм | Материал нержавеющей сталь; 20х20х15,5 раскатка теста ширина 15см, толщина от 3.0 до 0.5 мм                                                                |

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

#### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.



4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
01. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна.М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. 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].
15. 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].
16. 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.
17. 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 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758).
18. 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
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 6.1<br/>Готовить и оформлять блюда детского питания</p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления блюд детского питания (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления блюд детского питания, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– 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);</li> </ul> | <p>Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования; результативности работы обучающегося</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка результативности: диф. зачета по учебной и производственной практике, экзамена квалификационного</p> |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида блюд детского питания требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования блюд детского питания при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                   | <p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> |
| ОК 02<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернетресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                          | демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                  | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)      |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                    | грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей                                                                                                                  |
| ОК 06<br>Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик                                                                                              |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                       | эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                    | эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке                                                                |
| ОК 11.<br>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                | эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства                                                                          |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4; ОК 5; ОК 9 и ПК 1.1; ПК 5.4, представленных в ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

| Код и наименование формируемых компетенций                            | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Дисциплинарные (предметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</li> <li>- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</li> </ul> |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</li> <li>- 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</li> </ul>                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                          | <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b><br/> <b>базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <p>представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul> |
| <p>ПК 1.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из технических источников (эксплуатационная документация), самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- участвовать в профессиональной коммуникации.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности функциональных стилей (научного и официально-делового) с учетом профессиональной направленности;</li> <li>- знать лексический минимум, основные термины, профессиональные жаргонизмы по профессии и особенности их употребления;</li> <li>- формы отчета по результатам осуществляемой деятельности и клише для их написания;</li> <li>особенности устной и письменной коммуникации на профессиональные темы.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных</p>                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                         |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|
| кондитерских изделий<br>разнообразного<br>ассортимента. |  |  |
|---------------------------------------------------------|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>72</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                             |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>60</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | 27                          |
| практические занятия                                                              | 33                          |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>12</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                             |
| теоретическое обучение                                                            | 6                           |
| практические занятия                                                              | 6                           |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         |                             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                         | Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия, прикладной модуль                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1                                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                       |
| <b>Основное содержание</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                         |
| <b>Введение. Наука о русском языке</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>    | ОК 05                   |
| <b>Введение. Русский язык как наука</b>                                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                         |
|                                                                                                     | Русский язык как наука. История изучения русского языка. Выдающиеся русские ученые-лингвисты. Русистика на современном этапе. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.                                                                                                                             | 1           |                         |
|                                                                                                     | <b>Контрольные работы:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                         |
|                                                                                                     | Входной контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1           |                         |
| <b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b>   | ОК 05                   |
| <b>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                         |
|                                                                                                     | Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевые компетенции. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка.                                                                      | 1           |                         |
|                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                         |
|                                                                                                     | <i>Практическая работа №1.</i> Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.                                                                                                                                                                                                                                | 1           |                         |
| <b>Тема 1.2. Происхождение и формы существования русского языка</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             | ОК 05                   |
|                                                                                                     | Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Формы существования русского национального языка. Русский язык среди других славянских языков. Понятие о старославянском языке. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, аргот. Роль литературного языка в обществе. | 1           |                         |
|                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                         |
|                                                                                                     | <i>Практическая работа №2.</i> Изучение особенностей языка как средства общения и формы существования национальной культуры.                                                                                                                                                                                                       | 1           |                         |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                           |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|
| <b>Тема 1.3. Этапы формирования русской лексики. Заимствованные слова</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                           | Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.                                                | 1        |                           |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                           |
|                                                                           | <i>ПОС Практическая работа №3.</i> Правописание и произношение заимствованных слов в профессиональной лексике.                                                                                                                                                                                                                                         | 1        |                           |
| <b>Тема 1.4. Язык как система знаков</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 05                     |
|                                                                           | Знак. Виды знаков. Язык как знаковая система. Языковые и неязыковые знаки. Структура языкового знака. Лингвистика как наука. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях. Взаимосвязь и отношения единиц разных уровней языка. Язык как развивающееся явление. Слово и его значение. Звук и буква. Принципы выделения частей речи в русском языке. | 1        |                           |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                           |
|                                                                           | <i>Практическая работа №4.</i> Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как системе и анализу методов языкового исследования.                                                                                                                                                                                                | 1        |                           |
| <b>Тема 1.5. Принципы русской орфографии</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 05                     |
|                                                                           | Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Дифференцирующее написание. Реформы русской орфографии. Употребление прописных букв. Правила переноса слов.                                                                                                                                                         | 1        |                           |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                           |
|                                                                           | <i>Практическая работа №5.</i> Наблюдение над функционированием принципов русской орфографии.                                                                                                                                                                                                                                                          | 1        |                           |
| <b>Раздел 2. Фонетика, орфоэпия и орфография</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> | ОК 04<br>ОК 05            |
| <b>Тема 2.1. Фонетика. Фонетические процессы в слове</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                           |
|                                                                           | Фонетика как раздел лингвистики. Фонетические единицы. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Основные фонетические процессы в слове. Чередования звуков: позиционные и исторические. Фонетический разбор слова.                                                                                                                                   | 1        |                           |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                           |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                    |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
|                                                           | <i>Практическая работа №6.</i> Наблюдение над основными фонетическими процессами в слове.                                                                                                                                                                                                                               | 1        |                                    |
| <b>Тема 2.2. Орфоэпия.<br/>Орфоэпические нормы</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          | ОК 04<br>ОК 05                     |
|                                                           | Орфоэпия как раздел лингвистики. Характеристика русского ударения. Роль ударения в стихотворной речи. Основные виды орфоэпических норм: произносительные и акцентологические. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.                                       | 1        |                                    |
|                                                           | <b>Практические занятия:</b><br><i>Практическая работа №7.</i> Наблюдение над орфоэпическими нормами русского языка.                                                                                                                                                                                                    | 1        |                                    |
| <b>Тема 2.3. Орфография.<br/>Правописание гласных</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          | ОК 04<br>ОК 05                     |
|                                                           | Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся. Правописание гласных после шипящих и Ц.                                                                                                                                                                                         |          |                                    |
|                                                           | <b>Практические занятия:</b><br><i>Практическая работа №8.</i> Правописание гласных в корне слова.<br><i>Практическая работа №9.</i> Правописание гласных после шипящих и Ц.                                                                                                                                            | 2        |                                    |
| <b>Раздел 3. Морфемика, словообразование и орфография</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                                    |
| <b>Тема 3.1. Морфемика и словообразование</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          | ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                           | Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). | 1        |                                    |
|                                                           | <b>Практические занятия:</b><br><i>ПОС Практическая работа №10.</i> Правописание и разбор терминов профессии (специальности).                                                                                                                                                                                           | 1        |                                    |
| <b>Тема 3.2. Орфография.<br/>Правописание морфем</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          | ОК 04<br>ОК 05                     |
|                                                           | Правописание приставок. Неизменяемые приставки. Условия написания -З(-С) на конце приставок. Приставки ПРЕ-/ПРИ-. Правописание Ъ и Ь. Употребление Ь для обозначения мягкости согласных на письме и для обозначения грамматических форм. Разделительные Ъ и Ь.                                                          |          |                                    |
|                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                    |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
|                                                                 | <i>Практическая работа №11.</i> Правописание приставок.<br><i>Практическая работа №12.</i> Повторение и закрепление правил правописания в словах Ъ и Ь.                                                                                                                                                   | 2         |                |
| <b>Раздел 4. Лексика и фразеология</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  |                |
| <b>Тема 4.1. Лексика.<br/>Слово в лексической системе языка</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                                 | Слово в лексической системе языка. Лексическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологизмы. Употребление фразеологизмов в речи. | 2         |                |
|                                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |
|                                                                 | <i>Практическая работа №13.</i> Исследование лексических единиц по значению и употреблению.<br><i>Практическая работа №14.</i> Наблюдение над значением паронимов и их функциями в тексте.                                                                                                                | 2         |                |
| <b>Раздел 5. Морфология и орфография</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>18</b> |                |
| <b>Тема 5.1. Имя существительное как часть речи</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                                 | Лексико-грамматические разряды существительных. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.                                                   | 1         |                |
|                                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |
|                                                                 | <i>Практическая работа №15.</i> Правописание имен существительных.                                                                                                                                                                                                                                        | 1         |                |
| <b>Тема 5.2. Имя прилагательное как часть речи</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                                 | Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.                        | 1         |                |
|                                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                |
|                                                                 | <i>Практическая работа №16.</i> Правописание имен прилагательных.                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |                |
|                                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           | ОК 04          |
|                                                                 | Лексико-грамматические разряды имен числительных. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.                                                                                                                                                                  |           |                |



|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                           |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
| <b>Тема 5.3. Имя числительное как часть речи</b>                   | Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                    |   | ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                    | <i>Практическая работа №17.</i> Правописание числительных.                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |                           |
|                                                                    | <i>ПОС Практическая работа №18.</i> Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                           |   |                           |
| <b>Тема 5.4. Местоимение как часть речи</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |   | ОК 4<br>ОК 5              |
|                                                                    | Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.                                                | 1 |                           |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                    | <i>Практическая работа №19.</i> Правописание местоимений.                                                                                                                                                                                                                                       | 1 |                           |
| <b>Тема 5.5. Наречие как часть речи</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |   | ОК 04<br>ОК 05            |
|                                                                    | Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Слова категории состояния.                                                                                                              | 1 |                           |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                    | <i>Практическая работа №20.</i> Правописание наречий.                                                                                                                                                                                                                                           | 1 |                           |
| <b>Тема 5.6. Глагол как часть речи</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |   | ОК 04<br>ОК 05            |
|                                                                    | Система грамматических категорий глагола (вид, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание глаголов.                                                           | 1 |                           |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                           |
|                                                                    | <i>Практическая работа №21.</i> Правописание окончаний и суффиксов глаголов.                                                                                                                                                                                                                    | 1 |                           |
| <b>Тема 5.7. Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |   | ОК 04<br>ОК 05            |
|                                                                    | Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Особенности построения предложений с деепричастиями. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание деепричастий. |   |                           |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                           |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
|                                                  | <p><i>Практическая работа №22.</i> Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.</p> <p><i>Практическая работа №23.</i> Особенности построения предложений с деепричастиями.</p>                                                                                                                                                                      | 2         |                |
| <b>Тема 5.8. Служебные части речи</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                  | Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Трудные случаи правописания частиц НЕ и НИ.                                                                       |           |                |
|                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                |
|                                                  | <i>Практическая работа №24.</i> Правописание производных предлогов и союзов.                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                |
|                                                  | <i>Практическая работа №25.</i> Правописание частицы НЕ с разными частями речи.                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                |
|                                                  | <b>Контрольные работы:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                |
|                                                  | <i>Контрольная работа «Морфология и орфография»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         |                |
| <b>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>16</b> |                |
| <b>Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | ОК 04<br>ОК 05 |
|                                                  | Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. | 2         |                |
|                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                |
|                                                  | <i>Практическая работа №26.</i> Особенности построения и употребления словосочетаний.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         |                |
|                                                  | <i>Практическая работа №27.</i> Тире между подлежащим и сказуемым.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                |
| <b>Тема 6.2. Простое осложненное предложение</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                |
|                                                  | Осложненные предложения. Предложения с однородными членами. Предложения с обособленными членами. Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при обращении.                                                         |           | ОК 04<br>ОК 05 |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|
|                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                             |
|                                                                                              | <i>Практическая работа №28.</i> Знаки препинания при однородных членах.<br><i>Практическая работа №29.</i> Знаки препинания при вводных словах и предложениях.<br><i>Практическая работа №30.</i> Знаки препинания при причастном и деепричастном оборотах.<br><i>Практическая работа №31.</i> Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.                                                           | 4         |                                             |
| <b>Тема 6.3. Сложное предложение</b>                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | ОК 04<br>ОК 05                              |
|                                                                                              | Основные типы сложного предложения (союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. | 2         |                                             |
|                                                                                              | <b>Практические занятия:</b><br><i>Практическая работа №32.</i> Знаки препинания в сложном предложении.<br><i>Практическая работа №33.</i> Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.                                                                                                                                                                                            | 2         |                                             |
| <b>Тема 6.4. Способы передачи чужой речи</b>                                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09                     |
|                                                                                              | Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.                                                                                                                                                                                         | 2         |                                             |
|                                                                                              | <b>Контрольные работы:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                             |
|                                                                                              | <i>Контрольная работа «Синтаксис и пунктуация»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2         |                                             |
| <b>Прикладной модуль. Раздел 7. Особенности профессиональной коммуникации</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> |                                             |
| <b>Тема 7.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации</b> | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                              | Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.                                                                                                                                                                                                       | 2         |                                             |
|                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                             |
|                                                                                              | <i>Практическая работа №34.</i> Наблюдение над функционированием норм литературного языка.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         |                                             |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|
|                                                               | <i>Практическая работа №35. Терминология и профессиональная лексика.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                             |
| <b>Тема 7.2.<br/>Коммуникативный<br/>аспект культуры речи</b> | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                             |
|                                                               | Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Разговорная речь и устная речь. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования.<br><b>Практические занятия:</b> | 2         | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                               | <i>Практическая работа №36.</i> Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.<br><i>Практическая работа №37.</i> Возможности лексики в различных функциональных стилях.                                                                                                                                                                             | 2         |                                             |
| <b>Тема 7.3. Научный<br/>стиль</b>                            | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                             |
|                                                               | Научный стиль и его подстили. Основные жанры научного стиля. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).<br><b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                        | 1         | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                               | <i>Практическая работа №38.</i> Анализ текстов в научном стиле.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |                                             |
| <b>Тема 7.4. Деловой<br/>стиль</b>                            | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                             |
|                                                               | Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.<br><b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                        | 1         | ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                               | <i>Практическая работа №39.</i> Виды документов в конкретной профессии (специальности).                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                                             |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                             |
| <b>Всего:</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>72</b> |                                             |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет русского языка.

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедийный проектор;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные источники:*

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /– М.: Издательский центр «Академия», 2019.

*Интернет-ресурсы*

- [www.russkijazik.ru](http://www.russkijazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).
- [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).
- [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»).
- [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
- [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))
- [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).
- [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).
- [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).
- [www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).
- [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                            | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                         | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                         | Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2<br>Р 4, Темы 4.1.<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3.<br>5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8<br>Р.6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. 6.4<br>ПМ, По/с                                                  | Устный опрос<br>Тестирование,<br>Деловые игры<br>Кейс - задания<br>Практические работы<br>Выполнение экзаменационных заданий                                |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                  | Введение<br>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3,<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2<br>Р 4, Темы 4.1<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3,<br>5.4. 5.5, 5.6, 5.7, 5.8<br>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. 6.4<br>ПМ, По/с | Практические работы<br>Контрольные работы<br>Разноуровневые задания<br>Сообщения<br>Фронтальный опрос<br>Кейс-задания<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                    | Р 6, Тема 6.4<br>ПМ, По/с                                                                                                                                                                                           | Тезисы<br>Конспекты<br>Сообщения<br>Практические работы<br>Выполнение экзаменационных заданий                                                               |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Р 1, Темы 1.3<br>Р 3, Темы 3.1<br>Р 5, Темы 5.3<br>ПМ, По/с<br>Р 7, Темы 7.1 - 7.4                                                                                                                                  | Устный опрос<br>Индивидуальный контроль<br>Практические работы                                                                                              |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                                    |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                             |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 02 ЛИТЕРАТУРА**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 8; ОК 9 и ПК 1.1, ПК 5.4, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.



| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении</li> <li>– произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений;</li> <li>– готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессе литературного образования;</li> <li>– интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;</li> <li>– готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;</li> </ul> </li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> | <p>ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p>ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.</p> <p>ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>ПРб 10. Уметь сопоставлять</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих</li> </ul> | <p>произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)</p> <p>ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                          | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                     | <p>утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность использования знаний в познавательной и социальной практике</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul>                                                                                                                                                           | <p>ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>в) работа с информацией:</li> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,</li> </ul> | <p>национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                 | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                       | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                            | <p>гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>                                                          | <p>текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <p>ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p> |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> | <p>ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> | <p>темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                            | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дисциплинарные                                                                                                         |
|                                                                       | <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> |                                                                                                                        |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Дисциплинарные                                                                                                                                                |
|                                            | <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> | <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p> |



| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                   | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                              | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                              | - 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 | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> </ul> | <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> | <p>процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                                                                | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и</li> </ul> | <p>ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Дисциплинарные |
|                                            | <p>ответственного члена российского общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>– принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях;</li> <li>– готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>– готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;</li> <li>– умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>– готовность к гуманитарной деятельности</li> </ul> |                |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                 | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,</li> </ul> | <p>ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                    | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                               | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Дисциплинарные                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                               | <p>применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p> |                                                                                                                                                                               |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | <p>- владеть навыками получения информации из технических источников (эксплуатационная документация), самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>                                                                                                                                                                                                                                           | <p>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</p> |

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                 | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                                                            | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дисциплинарные |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- участвовать в профессиональной коммуникации;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> |                |

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b>Объем в часах*</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>108</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                       |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>94</b>             |
| <b>в т.ч.:</b>                                                                    |                       |
| теоретическое обучение                                                            | 11                    |
| практические занятия                                                              | 83                    |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>12</b>             |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                       |
| теоретическое обучение                                                            | -                     |
| практические занятия                                                              | 12                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>              |



## 2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), практические занятия, прикладной модуль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Формируемые компетенции                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                                               |
| <b>Основное содержание</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                                                 |
| <b>Введение. Литература и ее место в жизни человека</b>                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                      | Входной контроль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1           |                                                 |
|                                                                                                                                      | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                                 |
|                                                                                                                                      | Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1           |                                                 |
| <b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>26</b>   |                                                 |
| <b>Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                      | Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации. | -           |                                                 |
|                                                                                                                                      | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                                 |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                                          | Анализ текста драмы; ответы на проблемные вопросы. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                                                 |
| <b>Тема 1.2.<br/>Понятие<br/>«обломовщина» как<br/>социально-<br/>нравственное<br/>явление в романе<br/>А.И. Гончарова<br/>«Обломов»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                          | Роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.                                                                                                                                                          |   |                                                 |
|                                                                                                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                 |
|                                                                                                                                          | Работа с избранными эпизодами романа (чтение и обсуждение). Ответы на проблемные вопросы. Анализ главы «Сон Обломова». Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Установление ассоциативных связей между текстом романа и художественным фильмом Н. Михалкова «Несколько дней из жизни Обломова» (просмотр эпизодов фильма).                                                                  | 2 |                                                 |
| <b>Тема 1.3.<br/>Социально-<br/>нравственная<br/>проблематика<br/>романа И. С.<br/>Тургенева «Отцы и<br/>дети»</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                          | Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты. | - |                                                 |
|                                                                                                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                 |
|                                                                                                                                          | Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Выборочный пересказ, комментированное чтение, ответы на вопросы проблемного характера.                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                                 |
| <b>Тема 1.4.<br/>Идейно-<br/>художественное</b>                                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК                  |
|                                                                                                                                          | Стихотворения Ф.И. Тютчева: «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...»).                                                                                                                                                                                     | - |                                                 |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------|
| <b>своеобразие лирики<br/>Ф.И. Тютчева и<br/>А.А. Фета</b>                                                                | Стихотворения А.А. Фета: «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | 05, ОК 06,<br>ОК 09                                   |
|                                                                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                       |
|                                                                                                                           | Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева. Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения или презентации.<br><br>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Особенности лирического героя. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.<br><i>Выразительное чтение стихотворения (по выбору) наизусть</i> | 2 |                                                       |
| <b>Тема 1.5.<br/>Гражданская<br/>лирика Н.А.<br/>Некрасова.<br/>Проблематика<br/>поэмы «Кому на<br/>Руси жить хорошо»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                           | Стихотворения «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»).<br>Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзорно).                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - |                                                       |
|                                                                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                       |
|                                                                                                                           | Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения или презентации о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями.                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 |                                                       |
|                                                                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                       |
|                                                                                                                           | Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы».<br><i>Выразительное чтение отрывка (наизусть).</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 |                                                       |
|                                                                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 |                                                       |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.6.</b><br><b>Особенности сатиры в романе-хронике</b><br><b>М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»</b>                                              | Роман-хроника «История одного города» (лавы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния»)<br>Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира.<br>Эзопов язык                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -        | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|                                                                                                                                                                       | Работа с избранными эпизодами, подготовка иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Составление глоссария по теме.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                                 |
| <b>Тема 1.7.</b><br><b>Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.</b><br><b>Философская проблематика романа «Преступление и наказание»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                       | Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова», крах теории главного героя в романе. Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. | 2        |                                                 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|                                                                                                                                                                       | Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах: подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Ответы на вопросы проблемного характера.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2        |                                                 |
|                                                                                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                                                 |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.8.</b><br><b>Судьба и творчество</b><br><b>Л. Н. Толстого.</b><br><b>«Мысль семейная»</b><br><b>и «мысль народная»</b><br><b>в романе-эпосе</b><br><b>«Война и мир»</b>   | Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Истоки преображения главных героев: влияние «мысли народной» на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого или о экранизации романа «Война и мир».                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                 |
| <b>Тема 1.9.</b><br><b>Творческий путь</b><br><b>Н. С. Лескова.</b><br><b>Нравственный</b><br><b>поиск героев в</b><br><b>рассказах и</b><br><b>повестях Н.С.</b><br><b>Лескова</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                     | Повесть «Очарованный странник».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | - |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b><br>Работа с отдельными эпизодами повести. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова».                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |                                                 |
| <b>Тема 1.10.</b><br><b>Человек и общество</b><br><b>в рассказах А.П.</b><br><b>Чехова.</b>                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК                  |
|                                                                                                                                                                                     | Рассказы: «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - |                                                 |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| <b>Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»</b>                                                                                                                                  | Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.                                                       |   | 05, ОК 06, ОК 09                                |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | Анализ избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа.                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | <i>Контрольная работа «Русская литература второй половины XIX века»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |                                                 |
| <b>Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века</b>                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                 |
| <b>Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова, Д.И. Писарева</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                     | Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?», Д.И. Писарева «Базаров»<br>Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. | - |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |
|                                                                                                                                                                                     | Работа с избранными произведениями и статьями критиков в виде презентации / постера / коллажа и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                 |
| <b>Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.</b>                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8 |                                                 |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 3.1.</b><br><b>Нравственная</b><br><b>сущность любви в</b><br><b>произведениях</b><br><b>А.И. Куприна</b>                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                     | Повесть «Гранатовый браслет».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | -        |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино. Работа с избранными эпизодами повести (чтение и обсуждение). Работа в малых группах по заданиям. Ответы на вопросы проблемного характера. | 2        |                                                 |
| <b>Тема 3.2.</b><br><b>Решение</b><br><b>нравственно-</b><br><b>философских</b><br><b>вопросов</b><br><b>в</b><br><b>произведениях</b><br><b>Л.Н. Андреева</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                     | Повесть «Иуда Искариот», рассказ «Большой шлем».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -        |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора. Работа с избранными эпизодами произведений. Работа в малых группах по заданиям. Ответы на вопросы проблемного характера.                                                                                                                                                                                                   | 2        |                                                 |
| <b>Тема 3.3.</b><br><b>Романические</b><br><b>произведения</b><br><b>М.А. Горького.</b><br><b>Авторская позиция</b><br><b>в социальной пьесе</b><br><b>«На дне»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                                     | Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | -        |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.<br>Анализ текста рассказа; ответы на проблемные вопросы. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа (по выбору) по темам.                                                  | 1        |                                                 |
|                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. Сценическая история пьесы «На дне».<br>Анализ текста пьесы, работа в малых группах по заданным темам: | 1         |                                                 |
| <b>Тема 3.4.</b><br><b>Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                       | Стихотворения поэтов Серебряного века: К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | -         |                                                 |
|                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                 |
|                                                                                                                       | Работа с инфоресурсами: подготовка презентации по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта».<br><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i>                                                                                                                             | 2         |                                                 |
| <b>Раздел 4. Литература XX века</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>44</b> |                                                 |
| <b>Тема 4.1.</b><br><b>Тематическое разнообразие психологизм произведений И.А. Бунина</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                       | Рассказы «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -         |                                                 |
|                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                 |
|                                                                                                                       | Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.<br>Работа с избранными эпизодами произведений. Работа в малых группах по заданиям. Ответы на вопросы проблемного характера.                                                                      | 2         |                                                 |
| <b>Тема 4.2.</b><br><b>Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.</b>                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2         | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                       | Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и др. Поэма «Двенадцать».                                                                                                                          | -         |                                                 |
|                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                 |



|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| <b>Символическое значение поэмы «Двенадцать»</b>                                                                       | <p>Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации по темам.</p> <p><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i></p> | 1 |                                                 |
|                                                                                                                        | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Поэма «Двенадцать». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция», «Поэма «Двенадцать»: история создания», «Герои поэмы «Двенадцать», «Художественное своеобразие языка поэмы».</p>                                                     | 1 |                                                 |
| <b>Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                        | <p><i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и др. Поэма «Облако в штанах»</p>                                                                                                                               | - |                                                 |
|                                                                                                                        | <p><b>Практические занятия:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                 |
|                                                                                                                        | <p>Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам: «Новаторство поэтики Маяковского», «Лирический герой ранних произведений поэта», «Поэт и революция», «Сатира в стихотворениях Маяковского», «Своеобразие жанров и стилей лирики поэта», «Стихи поэта в современной массовой культуре».</p>      | 1 |                                                 |
|                                                                                                                        | <p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки».</p>                | 1 |                                                 |
| <b>Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики</b>                                                                     | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                        | <p>Стихотворения: «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская» и др.</p>                                                                                                            | - |                                                 |
|                                                                                                                        | <p><b>Практические занятия:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                 |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------|
| <b>С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях поэта</b>                                                                                            | <p>Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений», «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина», «Есенин на сцене, в кино и музыке».</p> <p><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i></p>                                                                                                                 | <p>2</p> |                                                        |
| <b>Тема 4.5.</b><br><b>Своеобразие поэзии первой половины XX века:</b><br><b>О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева.</b><br><b>Тематика и основные мотивы лирики</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>2</p> |                                                        |
|                                                                                                                                                               | <p>О.Э. Мандельштам. Стихотворения: «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др.</p> <p>М. И. Цветаева. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» и др.</p> | <p>-</p> | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                                        |
|                                                                                                                                                               | <p>Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: анализ стихотворения».</p> <p><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i></p>                                                                                                                                        | <p>2</p> |                                                        |
| <b>Тема 4.6.</b><br><b>Художественное творчество А.А. Ахматовой.</b><br><b>Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»</b>                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>2</p> |                                                        |
|                                                                                                                                                               | <p>Стихотворения: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и др. Поэма «Реквием»</p>                                                                                                                                                                                                                | <p>-</p> | <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p> |
|                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                                        |
|                                                                                                                                                               | <p>Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта».</p> <p><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>1</p> |                                                        |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |
|                                                                                                                              | Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации по темам: «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке».                                                                                                                                                                                                                       | 1 |                                                 |
| <b>Тема 4.7.</b><br><b>Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                              | Роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | - |                                                 |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |
|                                                                                                                              | История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм Павки Корчагина/ «Экранизации романа».                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                 |
| <b>Тема 4.8.</b><br><b>М. А. Шолохов.</b><br><b>Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                              | <i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - |                                                 |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |
|                                                                                                                              | Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова. | 2 |                                                 |
| <b>Тема 4.9.</b><br><b>Особенности прозы М.А. Булгакова</b>                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03,                            |
|                                                                                                                              | Роман «Мастер и Маргарита».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | - |                                                 |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                 |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Страницы биографии и творчества Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала». | 2 | ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                      |
| <b>Тема 4.10.</b><br><b>Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                          | Рассказ «В прекрасном и яростном мире».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                 |
|                                                                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
|                                                                                                          | Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                 |
|                                                                                                          | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                 |
|                                                                                                          | <i>Контрольная работа «Литература первой половины XX века»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                                 |
| <b>Тема 4.11.</b><br><b>Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                          | Стихотворения: «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и др.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | - |                                                 |
|                                                                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
|                                                                                                          | Выразительное чтение наизусть лирического произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |                                                 |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| стихотворениях поэта                                                                                                                             | Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
| Тема 4.12.<br>Проза о Великой Отечественной войне.<br>Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                  | Проза о Великой Отечественной войне: В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор). | - |                                                 |
|                                                                                                                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                 |
|                                                                                                                                                  | Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе»; «Экранизация произведений о Великой Отечественной войне.     | 2 |                                                 |
| Тема 4.13.<br>Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                  | Роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                 |
|                                                                                                                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                 |
|                                                                                                                                                  | Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа».                                                                                                                           | 2 |                                                 |
|                                                                                                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.14.</b><br><b>Поэзия о Великой</b><br><b>Отечественной</b><br><b>войне. Проблема</b><br><b>исторической</b><br><b>памяти в</b><br><b>стихотворениях о</b><br><b>Великой</b><br><b>Отечественной</b><br><b>войне</b> | Стихотворения: Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого и др.                                                                                                                                                                                                        |   | ОК 01, ОК<br>02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК<br>05, ОК 06,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                               | Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. Анализ и чтение стихотворений, их сопоставление.<br>Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия.<br><i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i> | 2 |                                                             |
| <b>Тема 4.15.</b><br><b>Драматургия о</b><br><b>Великой</b><br><b>Отечественной</b><br><b>войне.</b><br><b>Нравственно-</b><br><b>ценностное</b><br><b>звучание пьесы В.С.</b><br><b>Розова «Вечно</b><br><b>живые»</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК<br>02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК<br>05, ОК 06,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                                                               | Пьеса В.С. Розова «Вечно живые».                                                                                                                                                                                                                                                                                             | - |                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b><br>Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения. Чтение и анализ фрагментов пьесы. Просмотр и обсуждение телеспектакля                                                                                                                                       | 2 |                                                             |
| <b>Тема 4.16.</b><br><b>Идейно-</b><br><b>художественное</b><br><b>своеобразие лирики</b><br><b>Б. Л. Пастернака.</b>                                                                                                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | ОК 01, ОК<br>02, ОК 03,<br>ОК 04, ОК<br>05, ОК 06,<br>ОК 09 |
|                                                                                                                                                                                                                               | Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» и др.                                                                                                                              |   |                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b><br>Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам: «Тематика и проблематика                                                                                                                                              | 2 |                                                             |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              | лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                 |
| <b>Тема 4.17.</b><br><b>А. И. Солженицын.</b><br><b>Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                              | Повесть «Один день Ивана Денисовича».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -        |                                                 |
|                                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                 |
|                                                                                                                                              | Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».                                                                                                                                                                      | 2        |                                                 |
| <b>Тема 4.18.</b><br><b>Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина</b>                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                              | Рассказы «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                                 |
|                                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                 |
|                                                                                                                                              | Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2        |                                                 |
| <b>Тема 4.19.</b><br><b>Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                              | Повесть «Прощание с Матёрой».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | -        |                                                 |
|                                                                                                                                              | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                 |
|                                                                                                                                              | Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения.<br>Работа с инфоресурсами: подготовка презентации по темам: «Символика в повести В. Распутина»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина». | 2        |                                                 |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.20.</b><br><b>Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                        | Стихотворения «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...».                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -        |                                                 |
|                                                                                                        | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                 |
|                                                                                                        | Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задумчивость и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i>                                                                                                                                                                              | 2        |                                                 |
| <b>Тема 4.21.</b><br><b>Философские мотивы в лирике И. А. Бродского</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                        | Стихотворения «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».                                                                                                                                                                                                                                                | -        |                                                 |
|                                                                                                        | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                 |
|                                                                                                        | Выразительное чтение стихотворений. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского».                                                                                                                                                  | 2        |                                                 |
| <b>Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| <b>Тема 5.1.</b><br><b>Проза второй половины XX – начала XXI века.</b><br><b>Социально-философская</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> |                                                 |
|                                                                                                        | Проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы: Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие | -        |                                                 |



|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
| проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века                     | люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»).                                                                                                                                                                                         |          |                                                 |
|                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                 |
|                                                                                                                                     | Урок-конференция: представление презентации / постера или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...».         | 2        |                                                 |
| <b>Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Тема 6.1.<br>Поэзия второй половины XX – начала XXI века.<br>Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                                 |
|                                                                                                                                     | Поэзия второй половины XX - начала XXI века. Стихотворения В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера и др.                               | -        |                                                 |
|                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                 |
|                                                                                                                                     | Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору).</i> | 2        |                                                 |
| <b>Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Тема 7.1.<br>Драматургия второй половины XX – начала XXI века.                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                                 |
|                                                                                                                                     | Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Пьеса А. В. Вампилова «Старший сын».                                                                                                                                                                                                                | -        |                                                 |
|                                                                                                                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                 |
|                                                                                                                                     | Киноурок / просмотр телеспектакля.<br>Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы».                                                                                                                        | 2        |                                                 |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
| Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                                                 |
| <b>Раздел 8. Литература народов России</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> |                                                 |
| <b>Тема 8.1<br/>Литература народов России.<br/>Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                       | Рассказы, повести, стихотворения: стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева.                | -        |                                                 |
|                                                                                                                                                       | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                 |
|                                                                                                                                                       | Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия. | 2        |                                                 |
| <b>Раздел 9. Зарубежная литература</b>                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b> |                                                 |
| <b>Тема 9.1<br/>Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века</b>                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
|                                                                                                                                                       | Зарубежная проза второй половины XIX века - XX века: произведения Р. Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века - XX века: стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера.                                | 2        |                                                 |
|                                                                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> |                                                 |
|                                                                                                                                                       | Зарубежная драматургия второй половины XIX века: пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»;                                                                                                               | -        |                                                 |

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 9.2</b><br><b>Отражение</b><br><b>социальных</b><br><b>проблем</b> в<br><b>зарубежной</b><br><b>драматургии</b><br><b>второй половины</b><br><b>XIX века - XX века</b>          | О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и др.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09                     |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                                     |
|                                                                                                                                                                                         | Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.).                                                                                                                                                                                                                  | 2         |                                                                     |
| <b>Прикладной модуль. «Профессионально-ориентированное содержание раздела»</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> |                                                                     |
| <b>Тема</b><br><b>«Дело мастера</b><br><b>боится».</b><br><b>«Что значит быть</b><br><b>мастером своего</b><br><b>дела?»</b>                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                                                                                                                         | «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -         |                                                                     |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                     |
|                                                                                                                                                                                         | Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?».                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         |                                                                     |
| <b>Тема</b><br><b>«Ты профессией</b><br><b>астронома</b><br><b>метростроевца не</b><br><b>удивишь!...»</b><br><b>Представления и</b><br><b>стереотипы о</b><br><b>будущей профессии</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                                                                                                                         | Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. | -         |                                                                     |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                     |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Работа в малых группах над вопросами: «Как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле? Какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности?» Подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?». | 2 |                                                                     |
| <b>Тема</b><br>«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                                                | Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI вв. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                     |
|                                                                                                                | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                     |
|                                                                                                                | Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...».                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |                                                                     |
| <b>Тема</b><br>«Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                                                | Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.                                                 | - |                                                                     |
|                                                                                                                | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                     |
|                                                                                                                | Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме.                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                                                     |
|                                                                                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|
| Тема<br>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»         | Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу.                                                                                                                                       |     |                                                                     |
|                                                                                   | <b>Практические занятия:</b><br>Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист». | 2   | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
| Тема<br>«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП» | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2   | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 5.4 |
|                                                                                   | Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса.                                                                                                                        |     |                                                                     |
|                                                                                   | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                                     |
|                                                                                   | Сообщение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия».                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                     |
| Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2   |                                                                     |
| Всего:                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 108 |                                                                     |

Примерный перечень художественной  
литературы для выразительного чтения  
наизусть

*Раздел «Литература второй половины XIX века»*

А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент (например, монолог Кулигина от слов «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе...» до слов «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку»);

Ф.И. Тютчева или А.А. Фета, стихотворение;

Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо», фрагмент;

Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

*Раздел «Литература конца XIX – начала XX вв.»*

К.Д. Бальмонт, М.А. Волошин, Н.С. Гумилев и другие представители поэтов Серебряного века, стихотворения.

*Раздел «Литература XX века»*

А.А. Блок, стихотворение

С.А. Есенин, стихотворение

А.А. Ахматова, стихотворение

Ю. В. Друнин, М.В. Исаковский, Д. С. Самойлов,

К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий, стихотворения.

*Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»*

В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов,

Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский,

Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина,

Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, стихотворение

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет литературы.

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, зачета и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедийный проектор;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные источники:*

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

*Интернет-ресурсы*

[www.gramma.ru](http://www.gramma.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

[www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                                                                         | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                                                   | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                   | Введение<br>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br>Р 2, Тема 2.1<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br>Р 4, Темы 4.1-4.21<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,<br>Р 7, Темы 7.1.<br>Р 8, Темы 8.1<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br>ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий;<br>наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                        | Введение<br>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br>Р 2, Тема 2.1<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br>Р 4, Темы 4.1-4.21<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,<br>Р 7, Темы 7.1.<br>Р 8, Темы 8.1<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br>ПМ, По/с |                                                                                                                                                                        |
| 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 | Введение<br>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br>Р 2, Тема 2.1<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br>Р 4, Темы 4.1-4.21<br>Р 5, Темы 5.1,<br>Р 6, Темы 6.1,<br>Р 7, Темы 7.1.<br>Р 8, Темы 8.1<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br>ПМ, По/с |                                                                                                                                                                        |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      | Введение<br>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br>Р 2, Тема 2.1<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br>Р 4, Темы 4.1-4.21                                                                                                          |                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Р 5, Темы 5.1,<br/>Р 6, Темы 6.1,<br/>Р 7, Темы 7.1.<br/>Р 8, Темы 8.1<br/>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br/>ПМ, По/с</p>                                                                                                                                                              |  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>                                                                                                                              | <p>Введение<br/>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br/>Р 2, Тема 2.1<br/>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br/>Р 4, Темы 4.1-4.21<br/>Р 5, Темы 5.1,<br/>Р 6, Темы 6.1,<br/>Р 7, Темы 7.1.<br/>Р 8, Темы 8.1<br/>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br/>ПМ, По/с</p> |  |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Введение<br/>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br/>Р 2, Тема 2.1<br/>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br/>Р 4, Темы 4.1-4.21<br/>Р 5, Темы 5.1,<br/>Р 6, Темы 6.1,<br/>Р 7, Темы 7.1.<br/>Р 8, Темы 8.1<br/>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br/>ПМ, По/с</p> |  |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                                                                                                                                                                                | <p>Введение<br/>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11<br/>Р 2, Тема 2.1<br/>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4<br/>Р 4, Темы 4.1-4.21<br/>Р 5, Темы 5.1,<br/>Р 6, Темы 6.1,<br/>Р 7, Темы 7.1.<br/>Р 8, Темы 8.1<br/>Р 9, Темы 9.1, 9.2<br/>ПМ, По/с</p> |  |

|                                                                                                                                                                              |          |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | ПМ, По/с | наблюдение за выполнением мотивационных заданий; |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                                   |          | наблюдение за выполнением практической работы    |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОУП.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

## 1.1 Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина ОУП.03 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОУП.03 Иностранный язык направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

### 1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины ОУП.03 Иностранный язык в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                         | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                    | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ОК. 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:<br>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;<br>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;<br>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности. | - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека.<br>Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии.<br>Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет- |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их</li> </ul> | <p>безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</li> <li>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменная речь: заполнять анкеты, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</li> <li>- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (словосложение) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью словосложения;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</li> <li>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, 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;</li> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в</li> </ul> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, 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;</li> <li>- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные</li> </ul> |



|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | <p>информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>                                                                                                                                                | <p>языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет);</p> <p>использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>                                                                                                                                                                                |
| <p><b>ОК. 04</b></p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в</p> | <p>- 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;</p> <p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с</p> |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <p>различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>ОК. 09</b></p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</li> <li>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью словосложения;</li> <li>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать</li> </ul> |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              | <p>задач, применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <p>иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>                                                                 |
| <p><b>ПК 1.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУП.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                            | Объем в часах |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| в т.ч.                                                                        |               |
| Объем образовательной программы учебной дисциплины                            | 72            |
| в т. ч.:                                                                      |               |
| 1. Основное содержание                                                        | 50            |
| в т. ч.:                                                                      |               |
| теоретическое обучение                                                        | 27            |
| практические занятия                                                          | 23            |
| 2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) | 20            |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| в т. ч.:                                            |    |
| теоретическое обучение                              | 8  |
| практические занятия                                | 12 |
| индивидуальный проект ( <i>нет</i> )**              |    |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | 2  |

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОУП.03 Иностранный язык

| Наименование разделов и тем                                                             | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|
| 1                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                                                |
| <b>Основное содержание</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                  |
| <b>Введение</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             | ОК 01, ОК 02, ОК 04                              |
| <b>Введение</b>                                                                         | Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося:<br>– Лексико-грамматический тест<br>- Устное собеседование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             | ОК 01, ОК 02, ОК 04                              |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                        | <b>Иностранный язык для общих целей</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>50</b>   | ОК 01, ОК 02, ОК 04                              |
| <b>Тема № 1.1</b><br><b>Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12</b>   |                                                  |
|                                                                                         | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>8</b>    | ОК 01, ОК 02, ОК 04                              |
|                                                                                         | Лексика:<br>национальности;<br>профессии;<br>числительные;<br>члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);<br>внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);<br>личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)<br>названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)<br>Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).<br>простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);<br>степени сравнения прилагательных и их правописание;<br>местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;<br>модальные глаголы и их эквиваленты.<br>Фонетика:<br>Правила чтения. Звуки. Транскрипция |             |                                                  |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 |                     |
|                                                                                                   | 1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.<br>2. Я и моя семья;<br>3. Семейные праздники<br>4. Описание членов семьи                                                                                                                                                                                          |   |                     |
| <b>Тема № 1.2</b><br><b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
|                                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6 |                     |
|                                                                                                   | Лексика:<br>– наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)<br>Грамматика:<br>– предлоги времени;<br>– простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)<br>– глагол с инфинитивом;<br>– сослагательное наклонение<br>– love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени |   |                     |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 |                     |
|                                                                                                   | 1. Увлечения, досуг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                     |
| <b>Тема № 1.3</b><br><b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>                   | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
|                                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                     |
|                                                                                                   | Лексика:<br>– здания (attached house, apartment, etc.);<br>– комнаты (living-room, kitchen, etc.);<br>– обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);<br>– техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);<br>– условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);<br>– места в городе (city centre, church, square, etc.);<br>Грамматика:                    |   |                     |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оборот thereis/are;</li> <li>– неопределённые местоимения some/any/one и их производные.</li> <li>– Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);</li> <li>– Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.);</li> <li>– специальные вопросы;</li> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Couldyou ___, please? Wouldyoulike ___? Shall I___?);</li> <li>– наречия, обозначающие направление</li> </ul> |          |                     |
|                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1        |                     |
|                                                                       | 1. Описание здания, интерьера. Описание колледжа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                     |
| <b>Тема № 1.4</b><br><b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>5</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
|                                                                       | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3        |                     |
|                                                                       | Лексика:<br>– виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);<br>– товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);<br>– одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)<br>Грамматика:<br>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;<br>– употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;<br>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;<br>– чтение артиклей;<br>– арифметические действия и вычисления                                       |          |                     |
|                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2        |                     |
|                                                                       | 1. Совершение покупок в продуктовом магазине<br>2. Совершение покупок в магазине одежды/обуви                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                     |
| <b>Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1</b> |                     |
| <b>Тема № 1.5</b>                                                     | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>5</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
|                                                                       | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3        |                     |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт</b> | <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.);</li> <li>- правильное питание (diet, protein, etc.);</li> <li>- названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>- симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>- еда (egg, pizza, meat, etc);</li> <li>- способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> <li>- дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure</li> </ul> |          |                     |
|                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> |                     |
|                                                                                  | 1. Физическая культура и спорт.<br>2. Здоровый образ жизни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                     |
| <b>Тема № 1.6<br/>Туризм. Виды отдыха.</b>                                       | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
|                                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> |                     |
|                                                                                  | <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</li> <li>– виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– инфинитив, его формы;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                     |



|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                     |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
|                                                             | – неопределенные местоимения;<br>– образование степеней сравнения наречий; – наречия места                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                     |
|                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b> |                     |
|                                                             | 1. Как люди отдыхают<br>2. Путешествие на поезде, самолете                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                     |
| <b>Тема № 1.7</b><br><b>Страна/стран ы изучаемого языка</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b> | OK 01, OK 02, OK 04 |
|                                                             | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>1</b> |                     |
|                                                             | Лексика:<br>– государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);<br>– погода и климат (wet, mild, variable, etc.).<br>– экономика (gross domestic product, machinery,<br>– достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)<br>– количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов;<br>Грамматика:<br>– артикли с географическими названиями;<br>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).<br>– Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;<br>– прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) |          |                     |
|                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>3</b> |                     |
|                                                             | 1. Великобритания (национальные символы; традиции).<br>2. Достопримечательности Великобритании<br>3. Великобритания (национальные символы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                     |
| <b>Тема № 1.8</b><br><b>Россия</b>                          | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>7</b> |                     |
|                                                             | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> |                     |
|                                                             | Лексика:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                     |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
|                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>– достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as</li> </ul> |          |                                    |
|                                                                                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>5</b> |                                    |
|                                                                                                                                                                   | 1. Моя страна – Россия<br>2. Знаменитые места России<br>3. Байкал<br>4. Байкал – самое глубокое озеро<br>5. Достопримечательности России                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                    |
| <b>Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8</b>                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b> |                                    |
|                                                                                                                                                                   | <b>Прикладной модуль</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                    |
| <b>Раздел 2.</b>                                                                                                                                                  | <b>Иностранный язык для специальных целей</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 20       |                                    |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Современный мир</b><br><b>Профессий. Проблемы</b><br><b>выбора профессии.</b><br><b>Роль иностранного языка в</b><br><b>вашей профессии</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1 |
|                                                                                                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        |                                    |
|                                                                                                                                                                   | Лексика:<br>профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>– герундий, инфинитив.<br>– грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                    |
|                                                                                                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> |                                    |
|                                                                                                                                                                   | 1. Основные понятия вашей профессии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                    |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|
|                                                                                                       | 2. Специфика работы и основные принципы деятельности профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                    |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Искусство и культура</b>                                                        | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>7</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1 |
|                                                                                                       | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2        |                                    |
|                                                                                                       | Лексика:<br>искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.);<br>искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.);<br>архитектура (architecture, building structure);<br>музыка (composer, music, classical music etc.);<br>живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.).<br>Грамматика:<br>причастия I и II;<br>обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения |          |                                    |
|                                                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5        |                                    |
|                                                                                                       | 1. Архитектура России<br>2. Электроприборы в работе повара<br>3. Выставки пищевой промышленности<br>4. Международные специализированные выставки<br>5. Участие в выставке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |                                    |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b> | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1 |
|                                                                                                       | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2        |                                    |
|                                                                                                       | Лексика:<br>- виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)<br>- названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)<br>Грамматика:<br>- страдательный залог,<br>грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля                                                                                                                                                                                                 |          |                                    |
|                                                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                                    |
|                                                                                                       | 1. Достижения науки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                    |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                       |           |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|
|                                                                                                                              | Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности                                                                                            |           |                                    |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                            | <b>3</b>  | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1 |
|                                                                                                                              | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                        | 2         |                                    |
|                                                                                                                              | Лексика:<br>- профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля |           |                                    |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                           | 1         |                                    |
|                                                                                                                              | 1. Известные ученые и их открытия в России и за рубежом                                                                                                               |           |                                    |
| <b>Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4</b>                                                                                     |                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                                                                   |                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                    |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                |                                                                                                                                                                       | <b>72</b> |                                    |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Материально-технические условия реализации дисциплины**

Для освоения программы имеется учебный кабинет со свободным доступом в Интернет во время учебного занятия обучающихся.

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

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», 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.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно популярной, художественной литературой.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

#### Интернет-ресурсы

1. Cambridge Dictionaries Online. – URL: <http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: <http://schoolcollection.edu.ru/> (дата обращения: 08.07.2021). – Текст: электронный.
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: [www.schoolcollection.edu.ru](http://www.schoolcollection.edu.ru) (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный.
5. Кибер Ленинка. – URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
6. Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. – URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.
7. Научная электронная библиотека (НЭБ). – URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
8. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. – URL: <http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
9. Онлайн-словари Мультитран». – URL: <http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.
10. Федеральный портал «Российское образование»: официальный сайт. – 2021. – URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный.
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Раздел/Тема                                     | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                                                                   | Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 | <p>Заполнение формы-резюме</p> <p>Письма</p> <p>Презентация,</p> <p>Заметки</p> <p>Тесты</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>                                                                   |
| <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с             | <p>Тесты</p> <p>Проект</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>«Доклад презентацией»</p> <p>Видеозапись выступления</p> <p>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 04 МАТЕМАТИКА**



## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной предмета «Математика»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный предмет «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.01.09 по профессии Повар, кондитер

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель дисциплины**

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

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

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

| Общие компетенции                                                                                        | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции;</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <p>умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                        | <p>требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с</li> </ul> |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> </ul> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- 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</li> </ul> |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> </ul>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия,</li> </ul> |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия</p> | <p>бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       | <p>(регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>-соблюдать требования рецептур, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-самостоятельно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> <li>-уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительными приборами;</li> <li>- знать правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо портящихся продуктов:</li> <li>- знать правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>уметь правильно оформлять заявку на склад.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач;</li> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера.</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>-соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>-соблюдать требования рецептур, методы обработки сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-самостоятельно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> <li>-уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>-владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>владеть техникой ухода за весоизмерительными приборами;</li> <li>- знать правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>-владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>- соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо портящихся продуктов;</li> <li>- знать правила проведения контрольного</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>-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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                 | <p>взвешивания продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь правильно оформлять заявку на склад.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- соблюдать требования рецептур, методы обработки сырья, исходного материала для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- самостоятельно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> <li>- уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>- владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительными приборами; знать правила поверки весоизмерительного оборудования;</li> <li>- владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>- соблюдать температурный режим в</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- 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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                     | <p>холодильном оборудовании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо портящихся продуктов;</li> <li>- знать правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> </ul> <p>уметь правильно оформлять заявку на склад.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>-соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>-соблюдать требования рецептур, методы обработки сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-самостоятельно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> <li>-уметь подготавливать и убирать рабочее место;</li> <li>-владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительными приборами;</li> <li>- знать правила поверки весоизмерительного</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                               | <p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> <li>- соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо портящихся продуктов: знать правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>- уметь правильно оформлять заявку на склад.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и</li> <li>- физического характера</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь подготавливать и убирать рабочее место кондитера;</li> <li>- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- соблюдать требования рецептур, методы обработки сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- самостоятельно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> <li>- владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- 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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое</li> </ul> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительными приборами;</p> <p>- знать правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>-владеть навыками ведения расчетов с потребителями;</p> <p>- соблюдать температурный режим в холодильном оборудовании;</p> <p>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо портящихся продуктов:</p> <p>- знать правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>уметь правильно оформлять заявку на склад.</p> | <p>число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического</p> <p>- анализа, в том числе социально-экономического и физического характера</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Структура и содержание общеобразовательного предмета

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b><i>Объем в часах*</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Объем образовательной программы предмета</b>                                   | <b>238</b>                   |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                              |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>200</b>                   |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                              |
| теоретическое обучение                                                            | 170                          |
| практические занятия                                                              | 30                           |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>32</b>                    |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                   |                              |
| теоретическое обучение                                                            | 0                            |
| практические занятия                                                              | 32                           |
| <b>Консультации</b>                                                               | <b>2</b>                     |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>4</b>                     |

## 2.2. Тематический план и содержание предмета

| Наименование разделов и тем                                     | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)     | Объем часов | Формируемые компетенции                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                               | 2                                                                                                                                                    | 3           | 4                                                                                          |
| Раздел 1.<br>Повторение курса математики основной школы         |                                                                                                                                                      | 18          | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 1.1<br>Цель и задачи математики при освоении специальности | Содержание учебного материала                                                                                                                        | 2           |                                                                                            |
|                                                                 | Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.                                                              |             |                                                                                            |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                              |             |                                                                                            |
| Тема 1.2<br>Числа и вычисления. Выражения и преобразования      | Содержание учебного материала                                                                                                                        | 2           |                                                                                            |
|                                                                 | Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями.<br>Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. |             |                                                                                            |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                              |             |                                                                                            |
| Тема 1.3<br>Процентные вычисления                               | Содержание учебного материала                                                                                                                        | 2           |                                                                                            |
|                                                                 | Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты                                                                                     |             |                                                                                            |
|                                                                 | Практическое занятие                                                                                                                                 |             |                                                                                            |
| Тема 1.4<br>Процентные вычисления                               | Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)                                                                           | 4           |                                                                                            |
|                                                                 | Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты                                                                                     |             |                                                                                            |
|                                                                 | Практическое занятие                                                                                                                                 |             |                                                                                            |
| Тема 1.5<br>Уравнения и неравенства                             | Содержание учебного материала                                                                                                                        | 2           |                                                                                            |
|                                                                 | Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства                                                                                        |             |                                                                                            |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                              |             |                                                                                            |
| Тема 1.6                                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                        |             |                                                                                            |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| Системы уравнений и неравенств                                                  | Способы решения систем линейных уравнений. Системы неравенств                                                                                                                                                                                                                                                             | 4         | ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                       |
| Тема 1.7<br>Входной контроль                                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                                                                       |
|                                                                                 | Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                       |
|                                                                                 | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                                                       |
| <b>Раздел 2.<br/>Прямые и плоскости в пространстве</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>18</b> |                                                                       |
| Тема 2.1.<br>Основные понятия стереометрии.<br>Расположение прямых и плоскостей | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         |                                                                       |
|                                                                                 | Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.                                                                         |           |                                                                       |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                       |
| Тема 2.2.<br>Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4         |                                                                       |
|                                                                                 | Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач. |           |                                                                       |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                       |
| Тема 2.3.<br>Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4         |                                                                       |
|                                                                                 | Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство.                                                                  |           |                                                                       |
|                                                                                 | Расстояния в пространстве                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                       |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                                                       |
| Тема 2.4.                                                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                       |

|                                                                           |                                                                                                                                   |           |  |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Теорема о трех перпендикулярах                                            | Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями                            | 4         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                           |           |  |                                                                                     |
| Тема 2.5.<br>Теорема о трех перпендикулярах                               | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                 | 2         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике)                                                |           |  |                                                                                     |
|                                                                           | Практическое занятие                                                                                                              |           |  |                                                                                     |
| Тема 2.6.<br>Решение задач.<br>Прямые и плоскости в пространстве          | Содержание учебного материала                                                                                                     | 2         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые   |           |  |                                                                                     |
|                                                                           | Контрольная работа                                                                                                                |           |  |                                                                                     |
| <b>Раздел 3.<br/>Степени и корни. Степенная функция</b>                   |                                                                                                                                   | <b>14</b> |  | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 3.1<br>Степенная функция, ее свойства                                | Содержание учебного материала                                                                                                     | 4         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени |           |  |                                                                                     |
|                                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                           |           |  |                                                                                     |
| Тема 3.2<br>Преобразование выражений с корнями n-ой степени               | Содержание учебного материала                                                                                                     | 4         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Преобразование иррациональных выражений                                                                                           |           |  |                                                                                     |
|                                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                           |           |  |                                                                                     |
| Тема 3.3<br>Свойства степени с рациональным и действительным показателями | Содержание учебного материала                                                                                                     | 2         |  |                                                                                     |
|                                                                           | Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики                                        |           |  |                                                                                     |
|                                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                           |           |  |                                                                                     |
| Тема 3.4                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                     |           |  |                                                                                     |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Решение иррациональных уравнений и неравенств            | Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств                                                                                                        | 2  |                                                                                     |
|                                                          | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                     |
| Тема 3.5<br>Степени и корни.<br>Степенная функция        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                 | 2  |                                                                                     |
|                                                          | Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств                                                                                                                                    |    |                                                                                     |
|                                                          | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                     |
| Раздел 4.<br>Показательная функция                       |                                                                                                                                                                                                                               | 10 |                                                                                     |
| Тема 4.1<br>Показательная функция, ее свойства           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                 | 4  | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
|                                                          | Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом |    |                                                                                     |
|                                                          | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                     |
| Тема 4.2<br>Решение показательных уравнений и неравенств | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                 | 4  |                                                                                     |
|                                                          | Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств                                                       |    |                                                                                     |
|                                                          | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                     |
| Тема 4.3<br>Решение задач.<br>Показательная функция      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                 | 2  |                                                                                     |
|                                                          | Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств                                                                                         |    |                                                                                     |
|                                                          | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                                     |
| Раздел 5.<br>Логарифмы. Логарифмическая функция          |                                                                                                                                                                                                                               | 18 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04,                                                         |
| Тема 5.1                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                 | 4  |                                                                                     |
|                                                          | Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число $e$                                                                                                                                                                 |    |                                                                                     |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                   |   |                     |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
| Логарифм числа.<br>Десятичный и<br>натуральный<br>логарифмы, число e | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                           |   | ОК-05, ОК-07 ПК 2.3 |
| Тема 5.2<br>Свойства логарифмов.<br>Операция логарифмирования        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     | 2 |                     |
|                                                                      | Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.                                                                                                                                                                                   |   |                     |
|                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                           |   |                     |
| Тема 5.3<br>Логарифмическая функция, ее свойства                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     | 2 |                     |
|                                                                      | Логарифмическая функция и ее свойства                                                                                                                                                                                             |   |                     |
|                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                           |   |                     |
| Тема 5.4<br>Решение логарифмических уравнений и неравенств           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     | 4 |                     |
|                                                                      | Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства |   |                     |
|                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                           |   |                     |
| Тема 5.5<br>Логарифмы в природе и технике                            | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                                                                                 | 4 |                     |
|                                                                      | Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства                                                                                                                                               |   |                     |
|                                                                      | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                              |   |                     |
| Тема 5.6<br>Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     | 2 |                     |
|                                                                      | Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений                                                                                                                                                             |   |                     |
|                                                                      | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                                |   |                     |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |    |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел 6.<br>Координаты и векторы                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 8  | ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.                      |
| Тема 6.1<br>Декартовы координаты в пространстве.                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                    |  | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                   | Декартовы координаты в пространстве.                                                                                                                                                                                                                             |  |    |                                                                                            |
|                                                                                                   | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                          |  |    |                                                                                            |
| Тема 6.2<br>Координаты и векторы в пространстве.                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                    |  | 4  |                                                                                            |
|                                                                                                   | Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Простейшие задачи в координатах. Скалярное произведение векторов.                                                                                       |  |    |                                                                                            |
|                                                                                                   | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                          |  |    |                                                                                            |
| Тема 6.3<br>Решение задач. Координаты и векторы                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                    |  | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                   | Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.                                                  |  |    |                                                                                            |
|                                                                                                   | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                                                               |  |    |                                                                                            |
| Раздел 7.<br>Основы тригонометрии. Тригонометрические функции                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 28 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 7.1<br>Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                    |  | 4  |                                                                                            |
|                                                                                                   | Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла |  |    |                                                                                            |
|                                                                                                   | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                          |  |    |                                                                                            |
| Тема 7.2                                                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                    |  |    |                                                                                            |



|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Основные тригонометрические тождества.<br>Формулы приведения   | Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ . Формулы приведения                                                                                                                                                                                                                    | 4 |  |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
| Тема 7.3<br>Функции, их свойства. Способы задания функций      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |  |
|                                                                | Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|                                                                | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |
| Тема 7.4<br>Тригонометрические функции, их свойства и графики  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |  |
|                                                                | Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ .                                                                               |   |  |
|                                                                | Комбинированное занятие.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
| Тема 7.5<br>Преобразование графиков тригонометрических функций | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |  |
|                                                                | Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.<br>Преобразование графиков тригонометрических функций                                                                                                                                                                                                                       |   |  |
|                                                                | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |
| Тема 7.6<br>Обратные тригонометрические функции                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |  |
|                                                                | Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
| Тема 7.7<br>Тригонометрические уравнения и неравенства         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8 |  |
|                                                                | Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ . Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства |   |  |
|                                                                | Комбинированное занятие.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |

|                                                                                                     |                                                                                                                                              |    |                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 7.8<br>Решение задач.<br>основы<br>тригонометрии.<br>Тригонометрические<br>функции             | Содержание учебного материала                                                                                                                | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                     | Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. |    |                                                                                            |
|                                                                                                     | Контрольная работа                                                                                                                           |    |                                                                                            |
| Раздел 8.<br>Многогранники и тела вращения                                                          |                                                                                                                                              | 38 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 8.1<br>Понятие<br>многогранника.                                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                     | Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники                          |    |                                                                                            |
|                                                                                                     | Комбинированное занятие                                                                                                                      |    |                                                                                            |
| Тема 8.2<br>Призма, ее<br>составляющие,<br>сечение. Прямая и<br>правильная призмы                   | Содержание учебного материала                                                                                                                | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                     | Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение                        |    |                                                                                            |
|                                                                                                     | Комбинированное занятие                                                                                                                      |    |                                                                                            |
| Тема 8.3<br>Параллелепипед, куб.<br>Сечение куба,<br>параллелепипеда                                | Содержание учебного материала                                                                                                                | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                     | Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда                                                  |    |                                                                                            |
|                                                                                                     | Комбинированное занятие                                                                                                                      |    |                                                                                            |
| Тема 8.4<br>Пирамида, ее<br>составляющие,<br>сечение. Правильная<br>пирамида. Усеченная<br>пирамида | Содержание учебного материала                                                                                                                | 2  |                                                                                            |
|                                                                                                     | Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида                                                            |    |                                                                                            |
|                                                                                                     | Комбинированное занятие                                                                                                                      |    |                                                                                            |
| Тема 8.5                                                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                |    |                                                                                            |

|                                                                 |                                                                                                                                |   |  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды                   | Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды                                                                          | 4 |  |
|                                                                 | Практическое занятие                                                                                                           |   |  |
| Тема 8.6<br>Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде | Содержание учебного материала                                                                                                  | 2 |  |
|                                                                 | Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде                           |   |  |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                        |   |  |
| Тема 8.7<br>Примеры симметрий в профессии                       | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                              | 6 |  |
|                                                                 | 1. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту<br>2. Технические задачи на вычисление объемов многогранников             |   |  |
|                                                                 | Практическое занятие                                                                                                           |   |  |
| Тема 8.8<br>Правильные многогранники, их свойства               | Содержание учебного материала                                                                                                  | 2 |  |
|                                                                 | Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников                                                          |   |  |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                        |   |  |
| Тема 8.9<br>Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра         | Содержание учебного материала                                                                                                  | 1 |  |
|                                                                 | Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси).<br>Развертка цилиндра                                 |   |  |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                        |   |  |
| Тема 8.10<br>Конус, его составляющие. Сечение конуса            | Содержание учебного материала                                                                                                  | 1 |  |
|                                                                 | Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса |   |  |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                        |   |  |
| Тема 8.11<br>Усеченный конус. Сечение усеченного конуса         | Содержание учебного материала                                                                                                  | 1 |  |
|                                                                 | Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса                                                            |   |  |
|                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                        |   |  |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                         |           |  |  |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|
| Тема 8.12<br>Шар и сфера, их сечения                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 1         |  |  |
|                                                           | Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы                                                                                                                               |           |  |  |
|                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                 |           |  |  |
| Тема 8.13<br>Площади поверхностей тел вращений            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 2         |  |  |
|                                                           | Площади поверхностей тел вращений                                                                                                                                                                       |           |  |  |
|                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                 |           |  |  |
| Тема 8.14<br>Понятие об объеме тела.                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 2         |  |  |
|                                                           | Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра.                                                                                                           |           |  |  |
|                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                 |           |  |  |
| Тема 8.15<br>Объемы и площади поверхностей тел            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 2         |  |  |
|                                                           | Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел                                                                                                                                          |           |  |  |
|                                                           | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                 |           |  |  |
| Тема 8.16<br>Вычисление площадей и объемов тел вращений.  | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                                                       | 4         |  |  |
|                                                           | Вычисление площадей и объемов тел вращений                                                                                                                                                              |           |  |  |
|                                                           | Практическое занятие                                                                                                                                                                                    |           |  |  |
| Тема 8.17<br>Решение задач. Многогранники и тела вращения | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 2         |  |  |
|                                                           | Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения                                                                                                                                              |           |  |  |
|                                                           | Контрольная работа                                                                                                                                                                                      |           |  |  |
| <b>Раздел 9.<br/>Производная функции, ее применение</b>   |                                                                                                                                                                                                         | <b>32</b> |  |  |
| Тема 9.1<br>Понятие производной.                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                           | 6         |  |  |
|                                                           | Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на |           |  |  |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Формулы и правила дифференцирования                            | бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной                                   |   | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                            |
| Тема 9.2<br>Производные суммы, разности произведения, частного | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                        | 4 |                                                                                            |
|                                                                | Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования                                                                                                                                                                 |   |                                                                                            |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                            |
| Тема 9.3<br>Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                        | 4 |                                                                                            |
|                                                                | Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов                                          |   |                                                                                            |
|                                                                | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                            |
| Тема 9.4<br>Геометрический и физический смысл производной      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                            |
|                                                                | Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$ |   |                                                                                            |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                            |
| Тема 9.5<br>Монотонность функции. Точки экстремума             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                            |
|                                                                | Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.                                                                                                                       |   |                                                                                            |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                            |
| Тема 9.6<br>Исследование функций и построение графиков         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                        | 4 |                                                                                            |
|                                                                | Исследование функции на монотонность и построение графиков.                                                                                                                                                          |   |                                                                                            |
|                                                                | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                              |   |                                                                                            |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------|
| Тема 9.7 Наибольшее и наименьшее значения функции                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4        |                                                                            |
|                                                                                          | Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                            |
|                                                                                          | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                                                                            |
| Тема 9.8 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4        |                                                                            |
|                                                                                          | Наименьшее и наибольшее значение функции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                            |
|                                                                                          | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                                                                            |
| Тема 9.9 Решение задач. Производная функции, ее применение                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2        |                                                                            |
|                                                                                          | Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                                                            |
|                                                                                          | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                                                            |
| <b>Раздел 10. Первообразная функции, ее применение</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b> | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, |
| Тема 10.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных                        | Содержание учебного материала<br>Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной | 2        |                                                                            |
|                                                                                          | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                            |
| Тема 10.2 Площадь криволинейной                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4        |                                                                            |
|                                                                                          | Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                                                            |

|                                                                            |                                                                                                                                                                            |           |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| трапеции. Формула Ньютона – Лейбница                                       | определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница                                                              |           | ПК 4.1, ПК 5.1.                                                                     |
|                                                                            | Комбинированное занятие                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Тема 10.3                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                              | 2         |                                                                                     |
| Решение задач. Первообразная функции, ее применение                        | Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение                                                                                                     |           |                                                                                     |
|                                                                            | Контрольная работа                                                                                                                                                         |           |                                                                                     |
| <b>Раздел 11. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b> |                                                                                                                                                                            | <b>32</b> | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 11.1                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                              | 6         |                                                                                     |
| Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей            | Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. |           |                                                                                     |
|                                                                            | Комбинированное занятие                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Тема 11.2                                                                  | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                          | 4         |                                                                                     |
| Вероятность в профессиональных задачах                                     | Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события                                                |           |                                                                                     |
|                                                                            | Практическое занятие                                                                                                                                                       |           |                                                                                     |
| Тема 11.3                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                              | 8         |                                                                                     |
| Дискретная случайная величина, закон ее распределения                      | Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики                           |           |                                                                                     |
|                                                                            | Комбинированное занятие                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |
| Тема 11.3                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                              | 6         |                                                                                     |
| Задачи математической статистики                                           | Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных                                                                      |           |                                                                                     |
|                                                                            | Комбинированное занятие                                                                                                                                                    |           |                                                                                     |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |          |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 11.4<br>Составление таблиц и диаграмм на практике                               | <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 4        |                                                                                            |
|                                                                                      | Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных                                                                                                                                                                                                        |  |          |                                                                                            |
|                                                                                      | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |          |                                                                                            |
| Тема 11.5<br>Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 2        |                                                                                            |
|                                                                                      | Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей                                                                                                                                                                                                                                              |  |          |                                                                                            |
|                                                                                      | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |          |                                                                                            |
| <b>Раздел 12. Уравнения и неравенства</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | <b>8</b> | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1. |
| Тема 12.1<br>Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 4        |                                                                                            |
|                                                                                      | Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод |  |          |                                                                                            |
|                                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |          |                                                                                            |
| Тема 12.2<br>Неравенства. Основные методы решения неравенств                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 4        |                                                                                            |
|                                                                                      | Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств                                                                                                   |  |          |                                                                                            |
|                                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |          |                                                                                            |



|                                           |                                                                                   |            |  |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                           | Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами |            |  |
|                                           | Практическое занятие                                                              |            |  |
| <b>Консультации</b>                       |                                                                                   | <b>2</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b> |                                                                                   | <b>4</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                             |                                                                                   | <b>238</b> |  |

### 3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

##### Электронные издания

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru> (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru> / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.

6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net/> (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: [http://fcior.edu.ru /](http://fcior.edu.ru/) (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета

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

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                  | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Выполнение<br>экзаменационных<br>заданий                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с                                                                                                                            | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                                                                                                                    | <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p>                                                                                                                                                             | <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>                                                                       |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p> |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                             | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p>                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                            | <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>                                                                                                                                                                        |
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>                                         | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p> |
| <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p> | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p> |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| 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, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6<br>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,<br>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17<br>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9<br>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3<br>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5<br>Р 12, Темы 12.1, 12.2 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Защита индивидуальных проектов<br>Контрольная работа<br>Выполнение экзаменационных заданий |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                       | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6, 1.7<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4, 3.5<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа                                                                                                                                               |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8,</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 П-о/с, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16 П-о/с, 8.17</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 9.8 П-о/с, 9.9</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2 П-о/с, 11.3, 11.4 П-о/с, 11.5</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2</p> | <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 05 ИСТОРИЯ**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6 и ПК 1.1, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><i>В части трудового воспитания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul> | <p><b>ПР6 06.</b> 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</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p><i>В области ценности научного познания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul> | <p><b>ПР6 07.</b> Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и</li> </ul>                                                    | <p><b>ПР6 08.</b> Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p> <p><b>ПР6 09.</b> Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества:</p> |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> | <p>идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России</p>                                                                                                                    |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p><i>В области эстетического воспитания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>ПР6 03.</b> Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую</p> |



|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                     | <p>своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <p>эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>                                                                                                                |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>ПР6 01.</b> Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической</p> |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> </ul> | <p>политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; 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 века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p> <p><b>ПР6 02.</b> Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p> <p><b>ПР6 03.</b> Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания;</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими</li> </ul> | <p>фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p> <p><b>ПР6 04.</b> Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p> <p><b>ПР6 05.</b> 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; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p> <p><b>ПР6 08.</b> 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</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                      | <p>работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>ПР6 10.</b> Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p> <p><b>ПР6 11.</b> Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров</p> |
| <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из технических источников (эксплуатационная документация), самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- участвовать в профессиональной коммуникации;</li> <li>— уметь продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                             | <b><i>Объем в<br/>часах</i></b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                     | <b>136</b>                      |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                       |                                 |
| <b>Основное содержание</b>                                                            | <b>124</b>                      |
| <b>в т.ч.:</b>                                                                        |                                 |
| теоретическое обучение                                                                | 118                             |
| практические занятия                                                                  | 6                               |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание<br/>прикладного модуля)</b> | <b>10</b>                       |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                       |                                 |
| теоретическое обучение                                                                | -                               |
| практические занятия                                                                  | 10                              |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                            | <b>2</b>                        |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объём часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------|
| 1                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                                                |
| <b>ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>26</b>   |                                                  |
| <b>Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>    |                                                  |
| <b>Тема 1.1. Мир в начале XX в.<br/>Первая мировая война. 1914–1918 гг.</b>          | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>    | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06                          |
|                                                                                      | Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны | 4           |                                                  |
| <b>Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>14</b>   |                                                  |
| <b>Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06                          |
|                                                                                      | Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           |                                                  |
|                                                                                      | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    | ОК 02                                            |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                         |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
| Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений | Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 05<br>ОК 06          |
| Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b> | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                    | Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании | 4        |                         |
|                                                                    | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | ОК 02                   |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                         |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
| <b>Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.</b> | Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        | OK 05<br>OK 06          |
| <b>Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.</b>                    | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2        | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                          | Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2        |                         |
| <b>Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.</b>             | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2        | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                          | Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение                                                                                                                                                                                                                                                            | 2        |                         |
| <b>Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>8</b> |                         |
| <b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны</b>                             | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4        | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                          | Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны.<br>Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. | 4        |                         |



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
|                                                                                     | Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                         |
| <b>Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                                     | Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане.<br>Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН.<br>Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны | 4         |                         |
| <b>ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>50</b> |                         |
| <b>Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>26</b> |                         |
| <b>Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны</b>                         | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  | ОК 02                   |
|                                                                                     | Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4         | ОК 05<br>ОК 06          |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|-------|
|                                                                       | кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                         |       |
| Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне                               | Основное содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |       |
|                                                                       | Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов.<br>Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе                                                                                                                                                                                                                                       | 4 |                         |       |
| Тема 4.3. Российская революция:<br>Февраль 1917 г.<br>Октябрь 1917 г. | Основное содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6 | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |       |
|                                                                       | Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства.<br>Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции | 4 |                         |       |
|                                                                       | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                         | ОК 02 |
|                                                                       | Работа с источниками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                         |       |
| Тема 4.4. Первые революционные                                        | Основное содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК 02                   |       |
|                                                                       | Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | ОК 05<br>ОК 06          |       |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|
| <b>преобразования<br/>большевиков</b>                                                                  | Конституция РСФСР 1918 г.<br>Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                            |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | OK 01                                      |
| «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2        | OK 02<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК 1.1 |
| <b>Тема 4.5. Гражданская война</b>                                                                     | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | OK 02<br>OK 05<br>OK 06                    |
|                                                                                                        | Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне | 2        |                                            |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | OK 01                                      |
| «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2        | OK 02<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК 1.1 |
| <b>Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах</b>                                | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | OK 02<br>OK 05<br>OK 06                    |
|                                                                                                        | Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                            |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
|                                                                | на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                         |
| <b>Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                | Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         |                         |
| <b>Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>12</b> |                         |
| <b>Тема 5.1. СССР в 20-е гг.</b>                               | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6</b>  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                | Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. | 4         |                         |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                         |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
|                                            | <p>Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами.</p> <p>Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом».</p> <p>Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации</p> |          |                         |
|                                            | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2        | ОК 02                   |
|                                            | Работа с источниками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                         |
| <b>Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                            | <p>Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.</p> <p>Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4        |                         |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |       |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
|                                                             | <p>Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования.</p> <p>Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.</p> <p>Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.</p> <p>СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении</p> <p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны</p> |           |       |
|                                                             | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | ОК 02 |
|                                                             | Работа с источниками                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |       |
| <b>Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>12</b> |       |
|                                                             | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>4</b>  | ОК 02 |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                         |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| <b>Тема 6.1. Первый период войны</b>           | <p>План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции.</p> <p>Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов.</p> <p>Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны</p> | 4 | OK 05<br>OK 06          |
| <b>Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны</b> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома.</p> <p>«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция</p>                                                                | 2 | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | OK 02                   |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| <b>Тема 6.3. Наука и культура в годы войны</b>                                                                                      | Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2         | OK 05<br>OK 06                                      |
| <b>Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны</b>                                                                                     | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         | OK 02<br>OK 05<br>OK 06                             |
|                                                                                                                                     | Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии.<br>Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери | 2         |                                                     |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2         | OK 01<br>OK 02<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК 1.1 |
| Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2         |                                                     |
| <b>ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>20</b> |                                                     |
| <b>Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |                                                     |
| <b>Тема 7.1. США и страны Европы во</b>                                                                                             | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         | OK 02<br>OK 05<br>OK 06                             |
|                                                                                                                                     | США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2         |                                                     |



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| <b>второй половине XX – начале XXI в.</b>                                                      | <p>Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны.</p> <p>США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.</p> <p>США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза</p> |           |                         |
| <b>Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.</b>   | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                                                | Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         |                         |
| <b>Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b> |                         |
|                                                                                                | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  | ОК 02                   |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| <b>Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.</b>                        | <p>Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже.</p> <p>Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.</p> <p>Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в.</p> <p>Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма</p> | 4 | OK 05<br>OK 06          |
| <b>Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.</b> | <p><b>Основное содержание</b></p> <p>Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                                           | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | OK 02                   |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
| <b>Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки</b>                               | Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины                                                                                                                                                                                               | 2        | OK 05<br>OK 06          |
| <b>Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2        | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                                  | Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке | 2        |                         |
| <b>Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                         |
| <b>Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.</b>       | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2        | OK 02<br>OK 05<br>OK 06 |
|                                                                                  | Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны                                                  | 2        |                         |
|                                                                                  | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2        |                         |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|
| <b>Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.</b>                        | Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии                                                                                                                                                                                                                                 | 2  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
| <b>Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |                         |
| <b>Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.</b>        | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                                    | Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |                         |
| <b>ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 38 |                         |
| <b>Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22 |                         |
| <b>Тема 11.1. СССР в послевоенные годы</b>                                         | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4  | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                                    | Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.<br>Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.<br>Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического | 4  |                         |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                         |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
|                                        | контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                         |
| <b>Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                        | Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. | 6        |                         |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
|                                                                        | <p>Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярны формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.</p> <p>Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                         |
| <b>Тема 11.3.</b><br><b>Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |
|                                                                        | <p>Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г.</p> <p>Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем.</p> <p>Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение.</p> <p>Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта.</p> <p>Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения.</p> <p>Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР.</p> | 6        |                         |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                        |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
|                                 | <p>Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.</p> <p>Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма.</p> <p>СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                        |
| Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> | <p>ОК 02</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> |
|                                 | <p>Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике.</p> <p>Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.</p> <p>Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР.</p> <p>Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире.</p> | 6        |                                        |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
|                                                                                  | Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                           |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  | OK 01                                     |
| Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         | OK 02<br>OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК1.1 |
| <b>Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>14</b> |                                           |
| <b>Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.</b>                              | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b>  | OK 02<br>OK 05<br>OK 06                   |
|                                                                                  | Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. | 6         |                                           |



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|
|                            | <p>Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм.</p> <p>Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.</p>                                                                                                                                               |          |                                  |
| Тема 12.2. Россия в XXI в. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b> | <p>ОК 02<br/>ОК 05<br/>ОК 06</p> |
|                            | <p>Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина.</p> <p>Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г.</p> <p>Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения.</p> | 4        |                                  |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
|                                                                                           | <p>Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь.</p> <p>Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг.</p> <p>Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва.</p> <p>Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев</p> |   |       |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 02 |
|                                                                                           | Работа с научно-популярной литературой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |       |
| <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | ОК 01 |
| Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | ОК 02 |

|                                                                          |            |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|
|                                                                          |            | OK 04<br>OK 05<br>OK 06<br>ПК 1.1 |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b> | <b>2</b>   |                                   |
| <b>Всего:</b>                                                            | <b>136</b> |                                   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет истории.

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, зачета и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедийный проектор;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

1. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914 – начало XXI века: учебник (в 2 частях); Минпросвещения России. – Москва: образовательно-издательский центр «Академия», 2024.
2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России. 1914 – 1945 годы: учебник / Минпросвещения России. – Москва: образовательно-издательский центр «Академия», 2024.
3. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России. 1945 – начало XXI века : учебник / Минпросвещения России. – Москва: образовательно-издательский центр «Академия», 2024.

*Интернет-ресурсы*

1. [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер – гуманитарные науки)
2. <http://www.bibliotekar.ru> (электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам)
3. <http://school> (Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                          | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Типы оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                            | Р 4, П-о/с<br>Р 6, П-о/с<br>Р 11, П-о/с<br>Р 12, П-о/с                                                                                                                                                                                                                                                   | Устный опрос<br>Тестовый контроль<br>Выполнение презентаций<br>Подготовка сообщений                                                                                                                                               |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Темы 1.1<br>Р 2, Темы 2.1 – 2.6<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2<br>Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1 – 5.2<br>Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с<br>Р 7, Темы 7.1 – 7.2<br>Р 8, Темы 8.1 – 8.4<br>Р 9, Тема 9.1 – 9.2<br>Р 10, Тема 10.1<br>Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с<br>Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с  | Групповая работа с информационными ресурсами<br>Дискуссия<br>Написание эссе<br>Составление вопросных, цитатных, тезисных планов<br>Составление и заполнение таблиц<br>Собеседование<br>Контрольная работа;<br>Практическая работа |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                               | Р 4, П-о/с<br>Р 6, П-о/с<br>Р 11, П-о/с<br>Р 12, П-о/с                                                                                                                                                                                                                                                   | Написание и защита реферата<br>Промежуточная аттестация (выполнение заданий)                                                                                                                                                      |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста        | Р 1, Темы 1.1<br>Р 2, Темы 2.1 – 2.6<br>Р 3, Темы 3.1 – 3.2<br>Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1 – 5.2<br>Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с<br>Р 7, Темы 7.1 – 7.2<br>Р 8, Темы 8.1 – 8.4<br>Р 9, Тема 9.1 – 9.2<br>Р 10, Тема 10.1<br>Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с<br>Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с |                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Р 1, Темы 1.1<br>Р 2, Темы 2.1 – 2.6<br>Р 3, Темы 3.1 – 3.2<br>Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1 – 5.2<br>Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с<br>Р 7, Темы 7.1 – 7.2<br>Р 8, Темы 8.1 – 8.4<br>Р 9, Тема 9.1 – 9.2<br>Р 10, Тема 10.1<br>Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с<br>Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с |                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                                             | П-о/с                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Устный опрос<br>Выполнение презентаций<br>Подготовка сообщений<br>Дискуссия<br>Составление и заполнение таблиц<br>Собеседование;<br>Практическая работа<br>Написание и защита реферата<br>Деловая игра |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цели дисциплины**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (*ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022 года по профессии/специальности*)



| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <p>ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>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;</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> </li> </ul> | <p>ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>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</p> |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладения универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретённый опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;</li> </ul> | <p>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);</p> <p>ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРБ 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> |

|  |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> | <p>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;</p> <p>ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                    | Объем в часах |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                     | <b>72</b>     |
| <b>в т. ч.</b>                                                                        |               |
| <b>Основное содержание</b>                                                            | <b>52</b>     |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                       |               |
| теоретическое обучение                                                                | 2             |
| практические занятия                                                                  | 50            |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание<br/>(содержание прикладного модуля)</b> | <b>18</b>     |
| <b>в т. ч.:</b>                                                                       |               |
| теоретическое обучение                                                                | 2             |
| практические занятия                                                                  | 16            |
| Индивидуальный проект (да/нет)**                                                      | -             |
| <b>Промежуточная аттестация<br/>(дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>      |

\* Профессионально ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль.

\*\* Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно.

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                               | Объем часов | Формируемые компетенции          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| 1                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4                                |
| <b>Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08<br><b>ПК</b> |
| <b>Основное содержание</b>                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>    |                                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08              |
|                                                                                                         | Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации |             |                                  |
|                                                                                                         | Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО                                  |             |                                  |
|                                                                                                         | Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания                                                                                                       |             |                                  |
|                                                                                                         | Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание                                                                                                         |             |                                  |
|                                                                                                         | Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.                                                                                                                                                                                       |             |                                  |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                             | <p>Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека</p> <p>Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i>)</p> <p>Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность</p> <p>Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой</p> <p>Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями</p> <p>Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи</p> |             |                         |



| Наименование разделов и тем                                                                        | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Формируемые компетенции              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
|                                                                                                    | контроля, способы организации и проведения измерительных процедур.<br>Дневник самоконтроля                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                      |
| <b>*Профессионально ориентированное содержание</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>    |                                      |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Профессионально-прикладная физическая подготовка                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08<br>ПК...         |
|                                                                                                    | Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики |             |                                      |
|                                                                                                    | Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                      |
|                                                                                                    | Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств                                                                                                                |             |                                      |
| <b>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>66</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08,<br><b>ПК...</b> |
| <b>*Профессионально ориентированное содержание</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>16</b>   |                                      |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Подбор упражнений, составление и проведение комплексов                         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08,<br><b>ПК...</b> |
|                                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                                      |
|                                                                                                    | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения                                                                                                                                                                              |             |                                      |

| Наименование разделов и тем                                                                                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                            | Объем часов | Формируемые компетенции              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| упражнений для различных форм организации занятий физической культурой                                                  | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности                                                                                                                                                    |             |                                      |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08,<br><b>ПК...</b> |
|                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                      |
|                                                                                                                         | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений<br>Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» |             |                                      |
| <b>Тема 2.3.</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04,<br><b>ПК...</b>        |
|                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                      |
|                                                                                                                         | Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности                                                                                                                                                                          |             |                                      |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08,<br><b>ПК...</b> |
|                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                      |
|                                                                                                                         | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности                              |             |                                      |

| Наименование разделов и тем                                                                | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                     | Объем часов | Формируемые компетенции           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности                                                       |             |                                   |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Профессионально-прикладная физическая подготовка                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>8</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК...</b> |
|                                                                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                          |             |                                   |
|                                                                                            | Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания |             |                                   |
|                                                                                            | Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)                                                                                        |             |                                   |
| <b>Основное содержание</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                      | <b>50</b>   |                                   |
| <b>Учебно-тренировочные занятия</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                      | <b>50</b>   |                                   |
| <b>Гимнастика</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b>   |                                   |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Основная гимнастика                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08               |
|                                                                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                          |             |                                   |
|                                                                                            | Техника безопасности на занятиях гимнастикой.<br>Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.                                               |             |                                   |

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

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

| Наименование разделов и тем              | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Формируемые компетенции |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| Тема 2.9 (2).<br>Атлетическая гимнастика | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                          | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                         |
|                                          | Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                         |
|                                          | Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                         |
|                                          | Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                         |
| <i>Атлетические единоборства</i>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |                         |
| Тема 2.10.<br>Атлетические единоборства  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                          | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                         |
|                                          | Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты.<br>Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.).<br>Силовые упражнения и единоборства в парах. |             |                         |
| <i>Спортивные игры</i>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6           |                         |
| Тема 2.11.<br>Футбол                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2           | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                          | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                         |
|                                          | Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                         |

| Наименование разделов и тем    | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                                | носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
|                                | Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                         |
|                                | Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                         |
|                                | Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                         |
| <b>Тема 2.12.</b><br>Баскетбол | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>    |                         |
|                                | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                         |
|                                | Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча |             |                         |
|                                | Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                         |
| <b>Тема 2.13.</b><br>Волейбол  | Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
|                                | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                         |
|                                | Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                         |

| Наименование разделов и тем            | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем часов | Формируемые компетенции |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                                        | двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                         |
|                                        | Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
|                                        | Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
| <i>Лыжная подготовка</i>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>    |                         |
| <b>Тема 2.14.</b><br>Лыжная подготовка | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b>    |                         |
|                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                         |
|                                        | Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью.<br>Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке».<br>Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов |             |                         |
| <i>Легкая атлетика</i>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10</b>   |                         |
| <b>Тема 2.15.</b><br>Лёгкая атлетика   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>10</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                         |
|                                        | Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
|                                        | Совершенствование техники спринтерского бега                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                         |
|                                        | Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                         |
|                                        | Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                         |



| Наименование разделов и тем                                              | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                        | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                                                                          | Совершенствование техники прыжка в длину с разбега<br>Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега<br>Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);<br>Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики<br>Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики. |             |                         |
| <b>Плавание</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>10</b>   |                         |
| <b>Тема 2.16</b><br>Плавание                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b>   | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                         |
|                                                                          | Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)                                                                                                                                                                                                                     |             |                         |
|                                                                          | Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                         |
|                                                                          | Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего                                                                                                                                                                                                                                              |             |                         |
|                                                                          | Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания                                                                                                                                                                                                                   |             |                         |
| <i>Вариативный модуль по видам спорта</i>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>    |                         |
| <b>Тема 2.17 ....</b>                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>    | ОК 01, ОК 04, ОК 08     |
|                                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                         |
|                                                                          | Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.                                                                                                                                                                                                              |             |                         |
|                                                                          | Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                         |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>    |                         |
| <b>Всего:</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>72</b>   |                         |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

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

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

плавательный бассейн, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим 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. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

#### **Легкая атлетика**

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

#### **Лыжный спорт**

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

#### **Спортивные игры**

Наборы мячей для спортивных 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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, на базе основного общего образования.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                           | Раздел/Тема                                                                                | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                     | Темы 1.1, 1.2<br>П/-о/с <sup>в</sup> : Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4<br>Темы 2.5 -2.16 | – составление словаря терминов, либо кроссворда<br>– защита презентации/доклада-презентации<br>– выполнение самостоятельной работы<br>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,                                                                                                                                   |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                        | Темы 1.1,1.2<br>П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4<br>Темы 2.5 -2.16                | – составление профессиограммы<br>– заполнение дневника самоконтроля<br>– защита реферата<br>– составление кроссворда<br>– фронтальный опрос                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Темы 1.1,1.2<br>П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4<br>Темы 2.5 -2.16                | – контрольное тестирование<br>– составление комплекса упражнений<br>– оценивание практической работы<br>– тестирование<br>– тестирование (контрольная работа по теории)<br>– демонстрация комплекса ОРУ,<br>– сдача контрольных нормативов<br>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)<br>– сдача нормативов ГТО<br>– выполнение упражнений на дифференцированном зачете |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

# **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии «Повар, кондитер».

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

---

<sup>v</sup> Профессионально ориентированное содержание.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые образовательные результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Дисциплинарные (предметные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>• базовыми исследовательскими действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>ПР6 02.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 08.</b> Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую</li> </ul> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            | <p>деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>ПР6 06.</b> Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p> |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                 | <p>- владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по</p> | <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>ПР6 01.</b> Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной</p> |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> <li>• самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>— внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих</li> </ul> </li> </ul> | <p>политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.</p> <p><b>ПР6 07.</b> 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, обеспечения законности и правопорядка.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | <p>способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению:</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>ПР6 14.</b> Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>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.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского</li> </ul> | <p><b>ПР6 03.</b> Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p><b>ПР6 15.</b> Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p><b>ПР6 16.</b> Сформированность представлений об опасности и</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные,</p> | <p>негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                  | <p>коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p> | <p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия</li> </ul> | <p><b>ПР6 05.</b> Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p><b>ПР6 09.</b> 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</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul> | <p>предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>ПР6 10.</b> Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.</p> <p><b>ПР6 11.</b> 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</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>природе, разумного природопользования.</p> <p><b>ПР6 12.</b> Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>                                                                |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>ПР6 13.</b> 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</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul> | <p>действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p> <p><b>ПР6 04.</b> Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.</p> |
| <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</p> | <p>рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</p> |
| <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление,</p>                                                                                                                                                                  | <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>                                                                                                                                                                                                       | <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p> | <p>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 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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</p> | <p>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 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов,</p> | <p>срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, гор</p> | <p>безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, гор</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>горреализации 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, водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p> | <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2. Осуществлять</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</p> | <p>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 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной безопасности,</p> | <p>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 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной безопасности, 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</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - требования охраны труда, пожарной безопасности,</p> |
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p> | <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать</p> | <p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и</p> | <p>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 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК</p> | <p>подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>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 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,</p> | <p>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 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать</p> | <p>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 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p> | <p>начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> | <p>правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>ассортимента ПК 5.4.<br/> Осуществлять изготовление,<br/> творческое оформление,<br/> подготовку к реализации мучных<br/> кондитерских изделий<br/> разнообразного ассортимента ПК<br/> 5.5. Осуществлять изготовление,<br/> творческое оформление,<br/> подготовку к реализации пирожных<br/> и тортов разнообразного<br/> ассортимента</p> |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>68</b>            |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |                      |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>56</b>            |
| в т. ч.:                                                                          |                      |
| теоретическое обучение                                                            | 50                   |
| практические занятия                                                              | 6                    |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>10</b>            |
| в т. ч.:                                                                          |                      |
| практические занятия                                                              | 10                   |
| <b>Индивидуальный проект(да/нет)*</b>                                             | <b>нет</b>           |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>             |

*\*) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объём часов | Формируемые компетенции                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------|
| 1                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3           | 4                                        |
| <b>Основное содержание</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                          |
| <b>Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>    | <b>ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08</b> |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Государственная и общественная безопасность                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>    | ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08               |
|                                                                                      | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                          |
|                                                                                      | Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения |             |                                          |
| <b>Тема 1.2.</b> Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>    | ОК 01; ОК 03; ОК 06                      |
|                                                                                      | Практическое занятие №1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                          |
|                                                                                      | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                          |



|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------|
| чрезвычайных ситуаций                                                           | ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                       |
| <b>Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b> | <b>ОК 03; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 07</b> |
| Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> | ОК 03; ОК 04;<br>ОК 06; ОК 07         |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                       |
|                                                                                 | Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. |          |                                       |
| <b>Раздел 3. Безопасность в быту</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b> | <b>ОК 01; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 07</b> |
| Тема 3.1. Источники                                                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b> | ОК 06; ОК 07                          |
|                                                                                 | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                       |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах | Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. |          |                                                                                                                                                                                           |
| Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 07                                                                                                                                                                                     |
|                                                                          | Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.                                                                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                           |
| Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 01; ОК 04<br>ПК 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. |
|                                                                          | Практическое занятие №2<br>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.                                                                                                             |          |                                                                                                                                                                                           |
| <b>Раздел 4. Безопасность на транспорте</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b> | <b>ОК 01; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 07</b>                                                                                                                                                     |
| Тема 4.1. Безопасность                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 01; ОК 06;<br>ОК 07                                                                                                                                                                    |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                           |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| дорожного движения                                                 | История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)                                                                                                             |          |                            |
| Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 04; ОК 07               |
|                                                                    | 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 |          |                            |
| <b>Раздел 5. Безопасность в общественных местах</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b> | <b>ОК 03; ОК 04; ОК 06</b> |
| Тема 5.1. Опасности                                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        | ОК 04; ОК 06               |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                            |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| социально-психологического характера                                                                                     | Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.) |          |                                                                                                                                                                           |
| Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                          | Практическое занятие №3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ОК 03; ОК 06                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                          | Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).<br>Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций                       |          | ПК 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. |
| <b>Раздел 6. Безопасность в природной среде</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b> | <b>ОК 01; ОК 07; ОК 08</b>                                                                                                                                                |
| Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде                                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        | ОК 07; ОК 08                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                          | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          | ПК 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. |
|                                                                                                                          | 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                                                                                                                                                                                            |          |                                                                                                                                                                           |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
|                                                                    | <p>безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.</p> <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                            |
| Тема 6.2.<br>Природные чрезвычайные ситуации                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2        | ОК 01; ОК 07               |
|                                                                    | Практическое занятие №4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                            |
|                                                                    | <p>Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи).</p> <p>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</p> |          |                            |
| <b>Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b> | <b>ОК 04; ОК 06; ОК 08</b> |
|                                                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2        |                            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
| Тема 7.1.<br>Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
|                                                                               | Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества |   |                     |
| Тема 7.2.<br>Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 06; ОК 08        |
|                                                                               | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                     |
|                                                                               | Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт,                                                                                                                                                                |   |                     |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           | сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                                                                                                                                                                |
| Тема 7.3.<br>Психическое<br>здоровье и<br>психологическое<br>благополучие | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | ОК 04; ОК 06;<br>ОК 08                                                                                                                                                                         |
|                                                                           | Психическое здоровье и психологическое благополучие.<br>Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие.<br>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, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение здоровья . |   | ПК 1.1., 1.2., 1.3.,<br>1.4., 2.1., 2.2., 2.3.,<br>2.4., 2.5., 2.6., 2.7.,<br>2.8., 3.1., 3.2., 3.3.,<br>3.4., 3.5., 3.6.,<br>4.1., 4.2., 4.3.,<br>4.4., 4.5., 5.1., 5.2.,<br>5.3., 5.4., 5.5. |

|                                                                                                                                             |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Тема<br>Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия | 7.4  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |                                   |
|                                                                                                                                             |      | <p>Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона.</p> <p><b>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</b> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост</p> <p><b>Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):</b> 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</p> |   |                                   |
|                                                                                                                                             |      | Контрольная работа № 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                                   |
| Раздел 8. Безопасность в социуме                                                                                                            |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6 | ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08 |
| Тема<br>Конфликты и способы разрешения                                                                                                      | 8.1. | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | ОК 03; ОК 04; ОК 06               |
|                                                                                                                                             |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                                   |
|                                                                                                                                             |      | Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                   |



|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|
|                                                                                  | способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия                                                                                                                                            |          |                               |
| Тема 8.2.<br>Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | ОК 04; ОК 06;<br>ОК 07; ОК 08 |
|                                                                                  | Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество |          |                               |
| <b>Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b> | <b>ОК 2; ОК 03;<br/>ОК 06</b> |
|                                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | ОК 2; ОК 03;<br>ОК 06         |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                               |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| Тема 9.1.<br>Безопасность в<br>цифровой среде                               | Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ                                                                                                                                              |   |                       |
| Тема 9.2.<br>Опасности,<br>связанные с<br>коммуникацией в<br>цифровой среде | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | ОК 2; ОК 03;<br>ОК 06 |
|                                                                             | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                       |
|                                                                             | Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде |   |                       |
| Тема 9.3.<br>Достоверность<br>информации в<br>цифровой среде                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | ОК 2; ОК 03;<br>ОК 06 |
|                                                                             | Практическое занятие №5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                       |
|                                                                             | Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                       |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------|
|                                                                               | <p>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.</p> <p>Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве</p>                                                                                              |          |                                       |
| <b>Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b> | <b>ОК 03; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 08</b> |
| Тема 10.1.<br>Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | ОК 03; ОК 04;<br>ОК 06; ОК 08         |
|                                                                               | Комбинированное занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                       |
|                                                                               | Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность |          |                                       |
| Тема 10.2.<br>Правила безопасного поведения при угрозе и совершении           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> | ОК 03; ОК 04;<br>ОК 06; ОК 08         |
|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |                                       |
|                                                                               | Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                       |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|
| террористическог<br>о акта                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                                                   |
| Тема 10.3<br>Противодействие<br>экстремизму и<br>терроризму                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | ОК 03; ОК 04;<br>ОК 06; ОК 08                                     |
|                                                                                                  | Практическая работа № 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                                                   |
|                                                                                                  | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                                                   |
| <b>Раздел 11. Основы военной подготовки</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b> | <b>ОК 01; ОК 02;<br/>ОК 03; ОК 04;<br/>ОК 06; ОК 07;<br/>ОК 8</b> |
| Тема 11.1.<br>Оборона страны<br>как обязательное<br>условие<br>благополучного<br>развития страны | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | ОК 03; ОК 04;<br>ОК 06; ОК 07                                     |
|                                                                                                  | 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 прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры |          |                                                                   |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия                                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | ОК 01; ОК 06; ОК 08<br>ПК 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. |
|                                                                                                              | Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                                                                                                                                                                  |
| Тема 11.3 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                              | Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона.<br><b>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</b> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост<br><b>Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):</b> 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 |   |                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|
| Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | ОК 07; ОК 08 |
|                                                                                                               | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |              |
|                                                                                                               | Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами                                                                                                                                                                            |   |              |
| Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь                                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | ОК 02        |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |              |
|                                                                                                               | История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК)). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций |   |              |
|                                                                                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 |              |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 11.5.<br>Знакомство с<br>повседневным<br>бытом<br>военнослужащих        | 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 |   | ПК 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. |
| Тема 11.6. Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                           |
|                                                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                                                                                           |
| Всего:                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                                                                                           |
|                                                                              | 68                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                                                                                                                                           |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

#### **3.1. 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»

#### **3.2. Плакаты/стенды:**

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; уметь действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

#### **3.3. Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);



- Выход в локальную сеть

### **3.4. Специальные технические средства. Модели**

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины провололочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

### **3.5. Площадки для практических занятий:**

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

### 3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                  | Раздел/Тема                                                                                                                                                                   | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                            | Р 1, Тема 1.2;<br>Р 2, Тема 2.1;<br>Р 3, Тема 3.3;<br>Р 4, Тема 4.1;<br>Р 6, Тема 6.2;<br>Р 11, Тема 11.2;<br><br>ПМ Р1                                                       | - Кейс-задание;<br>- Старт-задание;<br>- Фронтальный опрос;<br>- Задание-исследование;<br>- Задание-эксперимент;<br>- Тест-задание;<br>- Ситуационные задачи<br>- 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<br>Р 11, Темы: 11.2; 11.3;<br><br>ПМ Р1                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и | Р 1, Темы: 1.1; 1.2;<br>Р 2, Тема 2.1;<br>Р 5, Тема 5.2;<br>Р 8, Тема 8.1;<br>Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;<br>Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3;<br>Р 11, Тема 11.1;<br><br>ПМ Р1; Р3 |                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                      | Р 4, Тема 4.2;<br>Р 5, Тема 5.1;<br>Р 7, Темы: 7.1; 7.3;<br>Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3;<br>Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3;<br>Р 11, Темы: 11.1;<br><br>ПМ Р1; Р3                                                                                                          |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Р 1, Темы: 1.1; 1.2;<br>Р 2, Тема 2.1;<br>Р 3, Тема 3.1;<br>Р 4, Тема 4.1;<br>Р 5, Темы: 5.1; 5.2;<br>Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3;<br>Р 8, Темы: 8.2; 8.3;<br>Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;<br>Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3;<br>Р 11, Темы: 11.1; 11.2;<br><br>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;<br>Р 2, Тема 2.1;<br>Р 3, Темы: 3.1; 3.2;<br>Р 4, Темы: 4.1; 4.2;<br>Р 6, Темы: 6.1; 6.2;<br>Р 8, Темы: 8.2; 8.3;<br>Р 11, Темы: 11.1; 11.3<br><br>ПМ Р1                                                                                               |  |
| ОК 08. Использовать средства физической                                                                                                                                                                                                                                    | Р 1, Тема 1.1;<br>Р 6, Тема 6.1;                                                                                                                                                                                                                                      |  |

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| культуры для<br>сохранения и<br>укрепления здоровья в<br>процессе<br>профессиональной<br>деятельности и<br>поддержания<br>необходимого уровня<br>физической<br>подготовленности       | Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3;<br>Р 8, Темы: 8.2;8.3;<br>Р 10, Темы: 10.1;10.2;<br>10.3;<br>Р 11, Темы: 11.2;11.3<br><br>ПМ Р2; Р3 |  |
| ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1.,<br>2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7.,<br>2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.,<br>3.6., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5.,<br>5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5. | Р 5, Тема 5.2;<br>Р 8, Тема 8.1;<br>Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;<br>Р 10, Темы: 10.1; 10.2;<br>10.3;<br>Р 11, Тема 11.1;       |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 08 ХИМИЯ**

## **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Трудоемкость дисциплины «Химия» на базовом уровне составляет 72 часа, из которых 63 часа – базовый модуль (7 разделов) и 9 часов – прикладной модуль (2 раздела), включающий практико-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по конкретной профессии или специальности.

Прикладной модуль включает два раздела. Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется для всех профессий/специальностей на материале кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Тематика раздела 9 варьируется по объекту будущей профессиональной деятельности студентов – биосфера (живые организмы) или техносфера (технологические объекты):

– для укрупненных групп специальностей / профессий 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 35.00.00, 36.00.00, 43.00.00 рекомендуется тематика «Исследование и химический анализ объектов биосферы»;

Период обучения и распределение по семестрам определяет образовательная организация самостоятельно, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1. Цели и задачи дисциплины**

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

##### **Задачи дисциплины:**

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> | <p>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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;</p> <p>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ " и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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;</p> <p>- 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;</p> <p>- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ " "</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</p> <p>- 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;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</li> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов 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;</li> <li>- 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;</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>- 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;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>ОК 04.<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;<br/>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;<br/><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b><br/><b>б) совместная деятельность:</b><br/>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;<br/>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;<br/>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;<br/>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным<br/><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b><br/><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> | <p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;<br/>- 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</p> |

|                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> |



|                                   |  |           |
|-----------------------------------|--|-----------|
|                                   |  | человека. |
| <i><b>ПК<sup>vi</sup> ...</b></i> |  |           |

---

<sup>vi</sup> ПК указываются в соответствии с ФГОС СПО реализуемой профессии / специальности

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>72</b>     |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |               |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>62</b>     |
| в т. ч.:                                                                          |               |
| теоретическое обучение                                                            | 28            |
| практические занятия                                                              | 15            |
| в т.ч. контрольные работы                                                         | 10            |
| лабораторные занятия                                                              | 9             |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>9</b>      |
| в т. ч.:                                                                          |               |
| теоретическое обучение                                                            | 2             |
| практические занятия                                                              | 6             |
| лабораторные занятия                                                              | 1             |
| <b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>                                           | <b>1</b>      |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                         | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Формируемые компетенции |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1                                                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3           | 4                       |
| <b>Основное содержание</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>64</b>   |                         |
| <b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4/2</b>  |                         |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Строение атомов химических элементов и природа химической связи | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2/2</b>  | ОК 01                   |
|                                                                                     | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>    |                         |
|                                                                                     | Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей. | 2           |                         |
|                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>    |                         |
|                                                                                     | Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.<br>Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.                                                               | 2           |                         |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева                   | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2/0</b>  | ОК 01<br>ОК 02          |
|                                                                                     | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>0</b>    |                         |
|                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>    |                         |
|                                                                                     | Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического                                                                                                                                                                                                                                      | 2           |                         |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |       |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
|                                             | <p>элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.</p> <p>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |       |
| <b>Раздел 2. Химические реакции</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4/4</b> |       |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Типы химических реакций | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2/2</b> | ОК 01 |
|                                             | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>   |       |
|                                             | Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          |       |
|                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>   |       |
|                                             | Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.<br>Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.<br>Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей. | 2          |       |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>Тема 2.2.</b><br>Электролитическая диссоциация и ионный обмен                  | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2/2        | OK 01          |
|                                                                                   | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          |                |
|                                                                                   | Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.<br>Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          |                |
|                                                                                   | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2          |                |
|                                                                                   | Лабораторная работа «Реакции гидролиза».<br>Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2          |                |
| <b>Контрольная работа 1</b>                                                       | Строение вещества и химические реакции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2          |                |
| <b>Раздел 3.</b>                                                                  | <b>Строение и свойства неорганических веществ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>9/5</b> |                |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2/2        | OK 01<br>OK 02 |
|                                                                                   | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          |                |
|                                                                                   | Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.<br>Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.<br>Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы. | 2          |                |
|                                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2          |                |
|                                                                                   | Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2          |                |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|                                                                                  | Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).<br>Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. |            |                |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Физико-химические свойства неорганических веществ            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6/2</b> | OK 01<br>OK 02 |
|                                                                                  | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>   |                |
|                                                                                  | Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.                                                                                                                                                                                  | 2          |                |
|                                                                                  | Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– V групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.                                                                                                                                                                                                                     | 2          |                |
|                                                                                  | Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.                                                                                                                                                                                                        | 2          |                |
|                                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>   |                |
|                                                                                  | Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.<br>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.                                               | 2          |                |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Производство неорганических веществ. Значение и применение в | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>1/1</b> | OK 01<br>OK 02 |
|                                                                                  | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>   |                |
|                                                                                  | Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты).<br>Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность.<br>Проблема отходов и побочных продуктов.                                                                             | 1          |                |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| быту и на производстве                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>   |                |
|                                                                                 | Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1          |                |
| <b>Контрольная работа 2</b>                                                     | Свойства неорганических веществ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b>   |                |
| <b>Раздел 4.</b>                                                                | <b>Строение и свойства органических веществ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6/4</b> |                |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Классификация, строение и номенклатура органических веществ | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1/1</b> | OK 01          |
|                                                                                 | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b>   |                |
|                                                                                 | Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ.<br>Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи.<br>Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. | 1          |                |
|                                                                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>   |                |
|                                                                                 | Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1          |                |
| <b>Тема 4.2.</b><br>Свойства органических соединений                            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4/2</b> | OK 01<br>OK 02 |
|                                                                                 | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>   |                |
|                                                                                 | Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|                           | – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1          |                |
|                           | – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1          |                |
|                           | – кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;<br>– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).<br>Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций. | 1          |                |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1          |                |
|                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>   |                |
|                           | Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.                                                                                                                                                                                                                                           | 1          |                |
|                           | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1</b>   |                |
| Тема 4.3.<br>Органические | Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».<br>Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.                                                                                                                                                                                                                  | 1          | ОК 01<br>ОК 02 |
|                           | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1/1</b> |                |
|                           | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b>   |                |



|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности | <p>Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.</p> <p>Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.</p> <p>Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.</p> <p>Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.</p> <p>Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).</p> | 1          |                |
|                                                                                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1          |                |
|                                                                                                        | Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1          |                |
| <b>Контрольная работа 3</b>                                                                            | Структура и свойства органических веществ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2          |                |
| <b>Раздел 5.</b>                                                                                       | <b>Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2/3</b> |                |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Кинетические закономерности протекания химических реакций                          | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1/1</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|                                                                                                        | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>1</b>   |                |
|                                                                                                        | Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1          |                |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|                                                                                                                      | Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                |
|                                                                                                                      | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>   |                |
|                                                                                                                      | Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.<br>2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. | 1          |                |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Термодинамические закономерности протекания химических реакций.<br>Равновесие химических реакций | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1/2</b> | OK 01<br>OK 02 |
|                                                                                                                      | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>   |                |
|                                                                                                                      | Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.                                                                                        | 1          |                |
|                                                                                                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>   |                |
|                                                                                                                      | Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.                                                                                                                                                                                        | 1          |                |
|                                                                                                                      | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>   |                |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------|
|                                                                                 | Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».<br>Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1          |                         |
| <b>Контрольная работа 4</b>                                                     | Скорость химической реакции и химическое равновесие.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2          |                         |
| <b>Раздел 6.</b>                                                                | <b>Дисперсные системы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2/2</b> |                         |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Дисперсные системы и факторы их устойчивости                | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1/1</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |
|                                                                                 | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>1</b>   |                         |
|                                                                                 | Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы.<br>Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.<br>Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). | 1          |                         |
|                                                                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1</b>   |                         |
|                                                                                 | Решение задач на приготовление растворов.<br>Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1          |                         |
| <b>Тема 6.2.</b><br>Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>1/1</b> | ОК 01<br>ОК 02          |
|                                                                                 | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>   |                         |
|                                                                                 | Лабораторная работа «Приготовление растворов».<br>Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1          |                         |
|                                                                                 | Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1          |                         |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|                                                                   | Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                |
| <b>Контрольная работа 5</b>                                       | Дисперсные системы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2          |                |
| <b>Раздел 7.</b>                                                  | <b>Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b>   |                |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Обнаружение неорганических катионов и анионов | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>0/2</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1</b>   |                |
|                                                                   | Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.<br>Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1          |                |
|                                                                   | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1</b>   |                |
|                                                                   | Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп».<br>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.<br>2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов».<br>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. | 1          |                |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Обнаружение органических веществ отдельных    | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>0/2</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|                                                                   | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1</b>   |                |
|                                                                   | Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др.<br>Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1          |                |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| классов с использованием качественных реакций                                                                                      | Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |                                                                                   |
|                                                                                                                                    | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b>   |                                                                                   |
|                                                                                                                                    | Обнаружение органических соединений отдельных классов.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».<br>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др.<br>Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.<br>2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам».<br>Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. | 1          |                                                                                   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>9</b>   |                                                                                   |
| <b>Раздел 8.</b>                                                                                                                   | <b>Химия в быту и производственной деятельности человека</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>7</b>   | ОК 01                                                                             |
| <b>Тема 8.1.</b><br>Химия в быту и производственной деятельности человека                                                          | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7</b>   | ОК 02                                                                             |
|                                                                                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6</b>   | ОК 04                                                                             |
|                                                                                                                                    | Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).<br>Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          | ОК 07                                                                             |
|                                                                                                                                    | <b>Защита кейса:</b> Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4          | <b>ПК 1.1</b><br><b>ПК 2.1</b><br><b>ПК 3.1</b><br><b>ПК 4.1</b><br><b>ПК 5.1</b> |
| <b>*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 43.00.00)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2/2</b> |                                                                                   |
| <b>Тема 9.1.1.</b><br>Химический                                                                                                   | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2/2</b> | ОК 01                                                                             |
|                                                                                                                                    | <b>Теоретическое обучение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>   | ОК 02                                                                             |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| контроль<br>качества<br>продуктов<br>питания          | Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2         | ОК 07<br><b>ПК 1.2</b><br><b>ПК 2.1</b><br><b>ПК 3.1</b><br><b>ПК 4.1</b><br><b>ПК 5.1</b> |
|                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                                                                                            |
|                                                       | Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.<br>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.                                                                                                                                                                                                                       | 1         |                                                                                            |
|                                                       | <b>Лабораторные занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                                                                                            |
|                                                       | Исследование химического состава продуктов питания.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».<br>Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.<br>2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».<br>Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы. | 1         |                                                                                            |
| <b>Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                            |
| <b>Всего</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>72</b> |                                                                                            |

**\*Образовательная организация выбирает один модуль из предложенных.**

### 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия):** наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

**Технические средства обучения:** компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

| №   | Модуль / Раздел / Тема                                          | Результат обучения                                                                                                                                 | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                               | ОК             |
|-----|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| I   | <b>Основной модуль</b>                                          |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
| 1   | <b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>                       | <b>Формулировать базовые понятия и законы химии</b>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
| 1.1 | Строение атомов химических элементов и природа химической связи | Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности | 1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».<br>2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).                                                                                              | ОК 01          |
| 1.2 | Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева                   | Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева                    | Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе | ОК 01<br>ОК 02 |



| <b>№</b> | <b>Модуль / Раздел /<br/>Тема</b>           | <b>Результат обучения</b>                                      | <b>Оценочные<br/>мероприятия</b>                                           | <b>ОК</b> |
|----------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
|          |                                             |                                                                | химических элементов<br>Д.И. Менделеева».                                  |           |
| <b>2</b> | <b>Раздел 2.<br/>Химические<br/>реакции</b> | <b>Составлять<br/>уравнения и схемы<br/>химических реакций</b> | <b>Контрольная работа<br/>«Строение вещества и<br/>химические реакции»</b> |           |

| №   | Модуль / Раздел / Тема  | Результат обучения                                                                                                                                                                                                     | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ОК    |
|-----|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2.1 | Типы химических реакций | Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ | <p>1. Задачи на составление уравнений реакций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка);</li> <li>– окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса;</li> <li>– с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).</li> </ul> <p>2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.</p> | ОК 01 |

| №   | Модуль / Раздел / Тема                                        | Результат обучения                                                                       | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ОК    |
|-----|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 2.2 | Электролитическая диссоциация и ионный обмен                  | Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ | 1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.<br>2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».                                                                                                                                                                                                                                | ОК 01 |
| 3   | Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ          | Исследовать строение и свойства неорганических веществ                                   | Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| 3.1 | Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением                   | 1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».<br>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).<br>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.<br>4. Практические задания | ОК 01 |

| №   | Модуль / Раздел /<br>Тема                         | Результат обучения                                                                                                                            | Оценочные<br>мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ОК             |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|     |                                                   |                                                                                                                                               | на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
| 3.2 | Физико-химические свойства неорганических веществ | Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки | <p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».</p> | ОК 01<br>ОК 02 |

| №        | Модуль / Раздел / Тема                                                              | Результат обучения                                                                                                                            | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ОК             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 3.3      | Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве | Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.                                                                                                                                                                        | ОК 01<br>ОК 02 |
| <b>4</b> | <b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>                           | <b>Исследовать строение и свойства органических веществ</b>                                                                                   | <b>Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| 4.1      | Классификация, строение и номенклатура органических веществ                         | Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением                                                                          | 1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.<br>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.<br>3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %). | ОК 01          |
| 4.2      | Свойства органических соединений                                                    | Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул                                                  | 1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.                                                                                                                                                                                                                        | ОК 01<br>ОК 02 |

| №   | Модуль / Раздел /<br>Тема                                                                                             | Результат обучения                                                                                                                          | Оценочные<br>мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ОК             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|     |                                                                                                                       |                                                                                                                                             | <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.</p> <p>3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».</p> |                |
| 4.3 | Органические вещества в жизнедеятельность и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности | Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.                                                                                                                                                                                                        | ОК 01<br>ОК 02 |
| 5   | <b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>                        | <b>Исследовать равновесие и скорость химических реакций</b>                                                                                 | <b>Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| 5.1 | Кинетические закономерности протекания химических реакций                                                             | Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций                                           | <p>1. Лабораторная работа на выбор:</p> <p>– «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»;</p>                                                                                                                                                                                                                                      | ОК 01<br>ОК 02 |

| №   | Модуль / Раздел / Тема                                                                        | Результат обучения                                                                                                 | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ОК             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|     |                                                                                               |                                                                                                                    | <p>– «Определение зависимости скорости реакции от температуры».</p> <p>2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
| 5.2 | Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия | <p>1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).</p> <p>2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.</p> <p>3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».</p> | ОК 01<br>ОК 02 |
| 6   | Раздел 6. Дисперсные системы                                                                  | Исследовать дисперсные системы                                                                                     | Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |

| №   | Модуль / Раздел / Тема                                                                  | Результат обучения                                                                                            | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                | ОК             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 6.1 | Дисперсные системы и факторы их устойчивости                                            | Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента | 1. Задачи на приготовление растворов.<br>2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.                                                                                       | ОК 01<br>ОК 02 |
| 6.2 | Исследование свойств дисперсных систем                                                  | Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем                                      | Лабораторная работа (на выбор):<br>– Приготовление растворов;<br>– Исследование дисперсных систем.                                                                                                                                                                   | ОК 01          |
| 7   | <b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ</b> | <b>Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |
| 7.1 | Обнаружение неорганических катионов и анионов                                           | Исследовать качественные реакции неорганических веществ                                                       | 1. Лабораторная работа (на выбор):<br>– Аналитические реакции катионов I–VI групп;<br>– Аналитические реакции анионов.<br>2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. | ОК 01          |
| 7.2 | Обнаружение органических веществ отдельных классов                                      | Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных                                            | 1. Лабораторная работа (на выбор):<br>– Качественные реакции на отдельные классы                                                                                                                                                                                     | ОК 01          |



| №          | Модуль / Раздел / Тема                                                     | Результат обучения                                                                                                 | Оценочные мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ОК                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | с использованием качественных реакций                                      | классов                                                                                                            | органических веществ;<br>– Качественный анализ органических соединений по функциональным группам.<br>2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.                                                                                                                  |                                                                                                                       |
| <b>II</b>  | <b>Прикладной модуль</b>                                                   |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |
| <b>8</b>   | <b>Раздел 8.<br/>Химия в быту и производственной деятельности человека</b> | <b>Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности</b> | <b>Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                       |
|            | Химия в быту и производственной деятельности человека                      | Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности        | Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)<br>Возможные темы кейсов:<br>1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.<br>2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.<br>3. Новые материалы для солнечных батарей.<br>4. Лекарства на основе растительных препаратов. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br><b>ПК 1.1</b><br><b>ПК 2.1</b><br><b>ПК 3.1</b><br><b>ПК 4.1</b><br><b>ПК 5.1</b> |
| <b>9.1</b> | <b>Раздел 9.1.<br/>Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>  | <b>Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере</b>                                                   | <b>Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                       |

| №     | Модуль / Раздел /<br>Тема                            | Результат обучения                                    | Оценочные<br>мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ОК                                                                                                                         |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                      |                                                       | деятельности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                            |
| 9.1.3 | Химический<br>контроль качества<br>продуктов питания | Исследовать<br>химический состав<br>продуктов питания | <p>1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».</p> <p>2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.</p> <p>3. Лабораторная работа (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обнаружение нитратов в продуктах питания;</li> <li>– Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).</li> </ul> | <p>ОК 01<br/>ОК 02<br/>ОК 07<br/><b>ПК 1.1</b><br/><b>ПК 2.1</b><br/><b>ПК 3.1</b><br/><b>ПК 4.1</b><br/><b>ПК 5.1</b></p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 09 БИОЛОГИЯ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУП. 09 БИОЛОГИЯ**

## **1.1 Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный предмет ОУП.09 Биология является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1569.

Общеобразовательный предмет ОУП.09 Биология изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы.

Трудоемкость предмета ОУП. 09 Биология на базовом уровне составляет 144 часа, из которых 17 часов включает профессионально-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по конкретной профессии или специальности в зависимости от ФГОС СПО.

Профессионально-ориентированное содержание реализуется в прикладном модуле (раздел 5 «Биология в жизни») для профессии 43.01.09 Повар, кондитер на материале кейсов, связанных с анализом информации о развитии и применении биотехнологий по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся. Кроме того, профессионально-ориентированное содержание учитывается в разделе 4 «Экология» при выполнении лабораторных и практических работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

## **1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1 Цель дисциплины**

Содержание программы общеобразовательного предмета ОУП. 09 Биология направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Цель:** 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.

### **Задачи:**

- 1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
- 3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

- 4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
- 6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

## 1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета ОУП. 09 Биология в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                      | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Предметные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <p>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;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>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</p> |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> </li> </ul> | <p>зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p> |
| <b>ОК.02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении</li> </ul> | <p>интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p> |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>ОК. 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в</p> | <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p> |



|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                              | <p>различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>ОК .07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> </ul> | <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p> |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ПК 4.3</b> | <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p> | 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 |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ОУП. 09 БИОЛОГИЯ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                 | <b>152</b>    |
| <b>Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся</b>                               | <b>144</b>    |
| <b>в т.ч.</b>                                                                     |               |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>128</b>    |
| в т. ч.:                                                                          |               |
| теоретическое обучение                                                            | 86            |
| практические занятия:                                                             | 28            |
| в т.ч. контрольные работы                                                         | 8             |
| лабораторные занятия                                                              | 6             |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>16</b>     |
| теоретическое обучение                                                            | 6             |
| практические занятия                                                              | 2             |
| лабораторные занятия                                                              | 8             |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                     | <b>-</b>      |
| <b>Индивидуальный проект</b>                                                      | <b>-</b>      |
| <b>Консультации</b>                                                               | <b>2</b>      |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>                                         | <b>6</b>      |

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                        | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                       |
| <b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>34</b>   |                         |
| <b>Тема 1.1<br/>Биология как наука</b>                             | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>    | ОК 02                   |
|                                                                    | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                         |
|                                                                    | Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток.       |             |                         |
| <b>Тема 1.2<br/>Общая характеристика жизни</b>                     | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>    | ОК 02                   |
|                                                                    | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                         |
|                                                                    | Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах.                                          |             |                         |
| <b>Тема 1.3<br/>Биологически важные химические соединения</b>      | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>5</b>    | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                    | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>    |                         |
|                                                                    | Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ |             |                         |
|                                                                    | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>1</b>    |                         |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|
|                                                                                              | Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                                              | <b>Лабораторные занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                         |
|                                                                                              | 1. Лабораторная работа —Определение витамина С в продуктах питания (заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов).<br>2. Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» (заполнение рабочей таблицы, формулирование выводов).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                         |
|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                         |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Структурно -</b><br><b>функциональная</b><br><b>организация клеток</b> | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                                              | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2        |                         |
|                                                                                              | Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки. |          |                         |
|                                                                                              | <b>Лабораторные занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                         |
|                                                                                              | 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)», (Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов).<br>2. Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)», (наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                         |
| <b>Тема 1.5</b><br><b>Структурно -</b>                                                       | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>3</b> | ОК 01<br>ОК 02          |
|                                                                                              | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        |                         |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
| <b>функциональные факторы наследственности</b>                   | Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке.                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                |
|                                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1        |                |
|                                                                  | Решение задач на определение последовательности нуклеотидов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                |
| <b>Тема 1.6<br/>Процессы матричного синтеза</b>                  | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b> | ОК 01<br>ОК 02 |
|                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                |
|                                                                  | Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка                  |          |                |
|                                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2        |                |
|                                                                  | 1. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                |
|                                                                  | 2. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                |
| <b>Тема 1.7<br/>Неклеточные формы жизни</b>                      | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3</b> | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                |
|                                                                  | Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия                                                                                                                                        |          |                |
|                                                                  | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1        |                |
|                                                                  | Строение простых и сложных вирусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                |
| <b>Тема 1.8<br/>Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b> | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b> | ОК 02          |
|                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                |
|                                                                  | Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма<br>Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный |          |                |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
|                                                                                   | тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                          |
| <b>Тема 1.9</b><br><b>Жизненный цикл</b><br><b>клетки. Митоз.</b><br><b>Мейоз</b> | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>5</b>  | ОК 02<br>ОК 04           |
|                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4         |                          |
|                                                                                   | Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов                                                          |           |                          |
|                                                                                   | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                          |
|                                                                                   | Сравнительная характеристика митоза и мейоза                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                          |
| <b>Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>  |                          |
| <b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>42</b> |                          |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Строение организма</b>                                      | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>3</b>  | ОК 02<br>ОК 04<br>ПК 4.3 |
|                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                          |
|                                                                                   | Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции |           |                          |
|                                                                                   | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                          |
|                                                                                   | Строение организма. Органы и системы органов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                          |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Формы размножения</b><br><b>организмов</b>                  | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>3</b>  | ОК 02<br>ПК 4.3          |
|                                                                                   | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2         |                          |
|                                                                                   | Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                          |
|                                                                                   | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1         |                          |
|                                                                                   | Размножение и индивидуальное развитие организма                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                          |
| <b>Тема 2.3</b>                                                                   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>3</b>  |                          |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| <b>Онтогенез животных и человека</b>            | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                 | Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология. |   |                |
|                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                |
|                                                 | Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                |
| <b>Тема 2.4<br/>Онтогенез растений</b>          | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                 | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                |
|                                                 | Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                |
|                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                |
|                                                 | Анализ фенотипической изменчивости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                |
| <b>Тема 2.5<br/>Основные понятия генетики</b>   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 | ОК 02          |
|                                                 | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                |
|                                                 | Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические                                                                                                                                    |   |                |
|                                                 | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                |
|                                                 | Решение элементарных задач по генетике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                |
| <b>Тема 2.6<br/>Закономерности наследования</b> | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5 | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                 | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |                |
|                                                 | Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности.                                                                                      |   |                |



|                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |          |                          |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|
|                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> | ПК 4.3                   |
|                                                               | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания.                                     |          |                          |
| <b>Тема 2.7<br/>Взаимодействие<br/>генов</b>                  | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>3</b> | ОК 01<br>ОК 02           |
|                                                               | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                              | 2        |                          |
|                                                               | Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия. |          |                          |
|                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                | <b>1</b> |                          |
|                                                               | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания.                                                      |          |                          |
| <b>Тема 2.8<br/>Сцепленное<br/>наследование<br/>признаков</b> | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>3</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 4.3 |
|                                                               | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                              | 2        |                          |
|                                                               | Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом.     |          |                          |
|                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                | 1        |                          |
|                                                               | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.                                                                   |          |                          |
| <b>Тема 2.9<br/>Генетика пола</b>                             | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>5</b> | ОК 01<br>ОК 02           |
|                                                               | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                              | 4        |                          |
|                                                               | Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом.                                |          |                          |
|                                                               | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                | 1        |                          |
|                                                               | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания.                                                                           |          |                          |
| <b>Тема 2.10<br/>Генетика человека</b>                        | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>5</b> |                          |
|                                                               | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                              | 4        |                          |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                         |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
|                                                          | Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.                                                                                                                                                                                                                                                                               |           | OK 01<br>OK 02          |
|                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1         |                         |
|                                                          | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                         |
| <b>Тема 2.11<br/>Закономерности<br/>изменчивости</b>     | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>3</b>  | OK 01<br>OK 02<br>OK 04 |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2         |                         |
|                                                          | Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций. |           |                         |
|                                                          | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1         |                         |
|                                                          | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                         |
| <b>Тема 2.12<br/>Селекция<br/>организмов</b>             | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>  | OK 01<br>OK 02          |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |                         |
|                                                          | Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм. Алгоритмы решения задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                         |
| <b>Контрольная работа «Строение и функции организма»</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>  |                         |
| <b>Раздел 3. Теория эволюции</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>25</b> |                         |
| <b>Тема 3.1</b>                                          | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |                         |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3         |                         |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
| <b>История эволюционного учения</b> | Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира.                                                                                                                       |          | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1        |                |
|                                     | Описание особей одного вида по морфологическому критерию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |                |
| <b>Тема 3.2<br/>Микроэволюция</b>   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4</b> | ОК 02          |
|                                     | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4        |                |
|                                     | Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).<br>Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции. |          |                |
| <b>Тема 3.3<br/>Макроэволюция</b>   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5</b> | ОК 02          |
|                                     | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4        |                |
|                                     | Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции.                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                |
|                                     | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>1</b> |                |
|                                     | Сравнительная характеристика микро – и макроэволюции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |                |
| <b>Тема 3.4</b>                     | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5</b> |                |
|                                     | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4        |                |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <b>Возникновение и развитие жизни на Земле</b>                            | Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                |
|                                                                           | Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |                |
| <b>Тема 3.5<br/>Происхождение человека – антропогенез</b>                 | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>5</b>  | ОК 02<br>ОК 04 |
|                                                                           | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас. | 4         |                |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                |
|                                                                           | Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                |
| <b>Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>  |                |
| <b>Раздел 4. Экология</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>26</b> |                |
| <b>Тема 4.1<br/>Экологические факторы и среды жизни</b>                   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>5</b>  | ОК 01<br>ОК 07 |
|                                                                           | <b>Теоретическое обучение:</b><br>Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физикохимические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         |                |
|                                                                           | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1         |                |
|                                                                           | Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                |
| <b>Тема 4.2</b>                                                           | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>  |                |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                            |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------|
| Популяция, сообщества, экосистемы                       | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07                    |
|                                                         | Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. |   |                                            |
|                                                         | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |                                            |
|                                                         | 1. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Экологические пирамиды, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.<br><br>2. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.                                                                                                                                                                                              |   |                                            |
| Тема 4.3<br>Биосфера - глобальная экологическая система | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07                    |
|                                                         | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 |                                            |
|                                                         | Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции<br>Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения.                                                       |   |                                            |
|                                                         | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 |                                            |
|                                                         | Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                            |
| Тема 4.4<br>Влияние антропогенных факторов на биосферу  | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 4.3 |
|                                                         | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                                            |
|                                                         | Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод). Воздействия на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные породы, недра). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир).                                 |   |                                            |
|                                                         | <b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 |                                            |

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
|                                                                                         | Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |                                   |
| <b>Тема 4.5</b><br><b>Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b> | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>ПК 4.3 |
|                                                                                         | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2        |                                   |
|                                                                                         | Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств. |          |                                   |
|                                                                                         | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2        |                                   |
|                                                                                         | 1. Определение суточного рациона питания<br>2. Виды двигательной активности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |                                   |
|                                                                                         | <b>Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        |                                   |
|                                                                                         | 1. Умственная работоспособность (овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов)<br>2. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)», (изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов).                                                                                                                                                                                                                                                            |          |                                   |
| <b>Контрольная работа «Теоретические аспекты экологии»</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> |                                   |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |                                   |
| <b>Раздел 5. Биология в жизни</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b> |                                   |
| <b>Тема 5.1</b><br><b>Биотехнологии в жизни каждого</b>                                 | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>3</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04           |
|                                                                                         | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2        |                                   |
|                                                                                         | Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                                   |
|                                                                                         | <b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1        |                                   |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
|                                                                                                                                                  | Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.                                                                                                                          |          | ПК 4.3                            |
| <b>*Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения (для профессий/специальностей 43.02.05, 35.02.05, 35.02.01, 35.01.19, 35.01.27, 35.01.26, 19.01.18)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                                   |
| <b>Тема 5.2.3<br/>Биотехнологии и растения</b>                                                                                                   | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>3</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ПК 4.3 |
|                                                                                                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                           | 2        |                                   |
|                                                                                                                                                  | Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).    |          |                                   |
|                                                                                                                                                  | <b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>                                                                                                                                                                                 | 1        |                                   |
|                                                                                                                                                  | Кейс на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием.                                                                                                                                                                                     |          |                                   |
| <b>Раздел 6. Биоэкологические исследования</b>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          | 11       |                                   |
| <b>Тема 6.1<br/>Основные методы биоэкологических исследований</b>                                                                                | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>5</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04           |
|                                                                                                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                           | 2        |                                   |
|                                                                                                                                                  | Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный<br>Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках       |          |                                   |
|                                                                                                                                                  | <b>Лабораторные занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                             | 3        |                                   |
|                                                                                                                                                  | 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток<br>2. Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток<br>3. Влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток |          |                                   |
| <b>Тема 6.2<br/>Биоэкологический эксперимент</b>                                                                                                 | <b>Основное содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b> | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07  |
|                                                                                                                                                  | <b>Теоретическое обучение:</b>                                                                                                                                                                                                                           | 1        |                                   |
|                                                                                                                                                  | Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования.<br>Определение этапов и составление плана исследования.                 |          |                                   |
|                                                                                                                                                  | <b>Лабораторные занятия:</b>                                                                                                                                                                                                                             | 5        |                                   |
|                                                                                                                                                  | 1. Оценка качества атмосферного воздуха<br>2. Оценка качества почв методом фитотестирования<br>3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам                                                          |          |                                   |

|                                           |                                                                          |            |  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                           | 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений                  |            |  |
|                                           | 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений |            |  |
| <b>Консультация</b>                       |                                                                          | <b>2</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b> |                                                                          | <b>6</b>   |  |
| <b>Всего:</b>                             |                                                                          | <b>152</b> |  |

\*Образовательная организация выбирает 1 модуль из предложенных (\*5.2.1, \*5.2.2., \*5.2.3, \*5.2.4, \*5.2.5).



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН**

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа - проектор с экраном.

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

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины**

##### **Основные печатные издания**

1. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, О. Е. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016/ — 336 с.
2. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.

3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.
4. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

#### **Электронные издания**

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509241>
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494034>
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489661>

#### **Дополнительные источники**

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред. Р. Сопера; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М.: Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.
2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Общая компетенция          | Раздел/Тема                                                        | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b> | Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК - 2                     | Биология как наука. Общая характеристика жизни                     | Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками.<br>Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого                                                                                                                                                        |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 | Структурно-функциональная организация клеток                       | Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции.<br>Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах.<br>Выполнение лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» |
| ОК - 1<br>ОК - 2           | Структурно - функциональные факторы наследственности               | Фронтальный опрос<br>Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК                                                                                                                                                                 |
| ОК - 2                     | Обмен веществ и превращение энергии в клетке                       | Фронтальный опрос<br>Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК - 2<br>ОК - 4           | Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз                                | Обсуждение по вопросам лекции                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                            | <b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>                      | Контрольная работа «Строение и функции организма»                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК - 2<br>ОК - 4           | Строение организма                                                 | Оцениваемая дискуссия<br>Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций                                                                                                                                                           |
| ОК - 2                     | Формы размножения организмов                                       | Фронтальный опрос<br>Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов                                                                                                                                                                                                                     |

|                                      |                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК - 2<br>ОК - 4                     | Онтогенез растений, животных и человека                       | Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека                                                                                                          |
| ОК - 2<br>ОК - 4                     | Закономерности наследования                                   | Фронтальный опрос<br>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания |
| ОК - 1<br>ОК - 2                     | Сцепленное наследование признаков                             | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания                                                    |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4           | Закономерности изменчивости                                   | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания                                                                                |
|                                      | <b>Раздел 3. Теория эволюции</b>                              | Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»                                                                                                                                          |
| ОК - 2<br>ОК - 4                     | История эволюционного учения.<br>Микроэволюция                | Фронтальный опрос<br>Тест                                                                                                                                                                                   |
| ОК - 2<br>ОК - 4                     | Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле        | Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп                                                  |
| ОК - 2<br>ОК - 4                     | Происхождение человека – антропогенез                         | Фронтальный опрос                                                                                                                                                                                           |
|                                      | <b>Раздел 4. Экология</b>                                     |                                                                                                                                                                                                             |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7           | Экологические факторы и среды жизни                           | Фронтальный опрос                                                                                                                                                                                           |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7           | Популяция, сообщества, экосистемы                             | Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии                                               |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7           | Биосфера - глобальная экологическая система                   | Дискуссия                                                                                                                                                                                                   |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7 | Влияние антропогенных факторов на биосферу                    | Фронтальный опрос                                                                                                                                                                                           |
| ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7           | Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека | Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность",                                                                                                                                    |

|                                                    |                                           |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                           | "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"                                                                                                                       |
|                                                    | <b>Раздел 5. Биология в жизни</b>         | Защита кейса: представление результатов решения                                                                                                                                                  |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ПК – 1.1<br>ПК – 2.1 | Биотехнологии в жизни каждого             | Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4<br>ПК – 1.1<br>ПК – 2.1 | Промышленная биотехнология                | Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов                                                               |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4                         | Социально-этические аспекты биотехнологий | Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов                                                        |
| ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4                         | Биотехнологии и технические системы       | Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов                                           |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО**

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

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

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.** Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                  | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</li> <li>- человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</li> <li>- особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> </ul> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     |  | процессов и явлений на основе предложенных критериев;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |  | <p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</li> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций,</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> | <p>сформировать знания об (о):</p> <p>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p>                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p> | <p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p> |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> </ul> | <p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти,</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> | <p>этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины,</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;</p> <p>сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан                   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:<br>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;<br>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;<br>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;<br>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; | - конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;<br>- владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> |                                                                                                                      |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                       | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                                                                                                                                                                               | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |
| 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 | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                                                                                                                                                                               | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,                                                                                 | - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,                                                                                                                                                                                                                                                                      | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                                                                         | весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |
| 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 | - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                                        | - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов                 | - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |



## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                                         | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>                         |                      |
| <b>Общий объем</b>                                                                | <b>72</b>            |
| <i>в т.ч.</i>                                                                     |                      |
| <b>Основное содержание</b>                                                        | <b>52</b>            |
| <i>в т.ч.</i>                                                                     |                      |
| <i>теоретическое обучение</i>                                                     | 30                   |
| <i>практические занятия</i>                                                       | 22                   |
| <b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | 18                   |
| <i>в т.ч.</i>                                                                     |                      |
| <i>теоретическое обучение</i>                                                     | 6                    |
| <i>практические занятия</i>                                                       | 12                   |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                           | <b>нет</b>           |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                        | <b>2</b>             |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                            | Объем часов | Формируемые компетенции                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3           | 4                                                                |
| <b>Раздел 1. Человек в обществе</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>10</b>   |                                                                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Общество и общественные отношения. Развитие общества<sup>vii</sup></b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>    | ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                               | Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                  |
|                                                                                               | Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                                                                  |
|                                                                                               | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>    |                                                                  |
|                                                                                               | Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия                                                                                                                                            | 1           |                                                                  |
|                                                                                               | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Перспективы развития в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности. Роль науки в решении глобальных проблем<br>Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Направления цифровизации в профессиональной деятельности ( <i>название специальности</i> ) | 1           |                                                                  |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                              | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>    | <b>ОК 02</b>                                                     |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>                | Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.<br>Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека      | 2          | ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                         | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2          |                                                                  |
|                                                                         | Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения<br><b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.<br>Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере                                                                                                                                                                                                                                                 | 1<br><br>1 |                                                                  |
| <b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2          | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05                                          |
|                                                                         | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2          |                                                                  |
|                                                                         | Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.<br><b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Для всех профилей – Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности | 1<br><br>1 |                                                                  |
| <b>Раздел 2. Духовная культура</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8          | ОК 03                                                            |
| <b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>                  | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2          | ОК 05                                                            |
|                                                                         | Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | ОК 06<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1                                        |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм                                                                                                                                                                         |   | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                                       |
|                                                                   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |                                                                  |
|                                                                   | Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                  |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Наука и образование в современном мире</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 02<br>ОК 03<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 |                                                                  |
|                                                                   | Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы |   |                                                                  |
|                                                                   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |                                                                  |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                  |
|                                                                   | Профессиональное образование в сфере. Роль и значение непрерывности образования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                  |
| <b>Тема 2.3.</b><br><b>Религия</b>                                | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 05<br>ОК 06                                                   |
|                                                                   | Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                  |
| <b>Тема 2.4.</b><br><b>Искусство</b>                              | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1                     |
|                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 |                                                                  |
|                                                                   | Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |                                                                  |
|                                                                   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |                                                                  |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | Образ профессии в искусстве                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           | ПК 4.1<br>ПК 5.1                                                 |
| <b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>16</b> |                                                                  |
| <b>Тема 3.1.</b><br><b>Экономика- основа жизнедеятельности общества</b>                   | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>  | ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                           | Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов | 1         |                                                                  |
|                                                                                           | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1         |                                                                  |
|                                                                                           | Особенности разделения труда и специализации в сфере                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                                                  |
| <b>Тема 3.2.</b><br><b>Рыночные отношения в экономике.</b><br><b>Финансовые институты</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 03<br>ОК 09                                          |
|                                                                                           | Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации<br>Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия |           |                                                                  |
|                                                                                           | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |                                                                  |
|                                                                                           | Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.<br>Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты                                                                                                                                                                      |           |                                                                  |
| <b>Тема 3.3.</b><br><b>Рынок труда и безработица.</b><br><b>Рациональное</b>              | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ПК 1.1                                |
|                                                                                           | Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.                                                                                                                                                           | 2         |                                                                  |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------|
| <b>поведение<br/>потребителя</b>                                                                            | Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                             |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                                  |
|                                                                                                             | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                                                  |
|                                                                                                             | Спрос на труд и его факторы в сфере. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                                  |
| <b>Тема 3.4.<br/>Предприятие в<br/>экономике</b>                                                            | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01<br>ОК 03<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                                                                  |
|                                                                                                             | Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации                                                                                                                                             | 1 |                                                                  |
|                                                                                                             | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Предпринимательская деятельность в сфере. Основы менеджмента и маркетинга в сфере                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 |                                                                  |
| <b>Тема 3.5.<br/>Экономика и<br/>государство</b>                                                            | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01<br>ОК 09                                                   |
|                                                                                                             | Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации |   |                                                                  |
| <b>Тема 3.6.<br/>Основные тенденции<br/>развития экономики<br/>России и<br/>международная<br/>экономика</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 06<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1           |
|                                                                                                             | Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 |                                                                  |
|                                                                                                             | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 |                                                                  |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | Собственное производство как средство устойчивого развития государства                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          | ПК 5.1                                                           |
| <b>Раздел 4. Социальная сфера</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>8</b> |                                                                  |
| <b>Тема 4.1.</b><br><b>Социальная структура общества.</b><br><b>Положение личности в обществе</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                                   | Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе |          |                                                                  |
|                                                                                                   | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>1</b> |                                                                  |
|                                                                                                   | Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста                                                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                  |
| <b>Тема 4.2.</b><br><b>Семья в современном мире</b>                                               | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 05<br>ОК 06                                                   |
|                                                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                                  |
|                                                                                                   | Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям                                                                                                                                                       |          |                                                                  |
| <b>Тема 4.3.</b><br><b>Этнические общности и нации</b>                                            | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 05<br>ОК 06                                                   |
|                                                                                                   | Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации                                                                                                                                |          |                                                                  |
| <b>Тема 4.4.</b><br><b>Социальные нормы и социальный контроль.</b><br><b>Социальный</b>           | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1                               |
|                                                                                                   | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |                                                                  |
|                                                                                                   | Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.                                                                                                                                                                                                                                           |          |                                                                  |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |                            |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
| <b>конфликт и способы его разрешения</b>                         | Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                  | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1        |                            |
|                                                                  | Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |                            |
| <b>Раздел 5. Политическая сфера</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b> |                            |
| <b>Тема 5.1.<br/>Политика и власть.<br/>Политическая система</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b> | OK 05<br>OK 06             |
|                                                                  | Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.<br>Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе<br>Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства |          |                            |
|                                                                  | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b> |                            |
|                                                                  | Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму                                |          |                            |
| <b>Тема 5.2.</b>                                                 | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b> | OK 03                      |



|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Политическая культура общества и личности.<br/>Политический процесс и его участники</b> | Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.<br>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.<br>Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации<br>Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства |           | <i>ОК 04</i><br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                                 |
|                                                                                            | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |                                                                                                |
|                                                                                            | Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1         |                                                                                                |
|                                                                                            | <b>Профессионально ориентированное содержание</b><br>Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1         |                                                                                                |
| <b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>20</b> |                                                                                                |
| <b>Тема 6.1.<br/>Право в системе социальных норм</b>                                       | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | <i>ОК 01</i><br><i>ОК 05</i><br><i>ОК 09</i><br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                            | Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                |
|                                                                                            | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1         |                                                                                                |
|                                                                                            | Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                |
| <b>Тема 6.2.<br/>Основы конституционного</b>                                               | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  | <i>ОК 02</i><br><i>ОК 06</i><br><i>ОК 07</i><br>ПК 1.1                                         |
|                                                                                            | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                |
|                                                                                            | Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                                                                                |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>права Российской Федерации</b>                                                                           | социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                                      |
|                                                                                                             | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |                                                                           |
|                                                                                                             | Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                                                           |
| <b>Тема 6.3.<br/>Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b> | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
|                                                                                                             | Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.<br>Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей<br>Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников<br>Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг |   |                                                                           |
|                                                                                                             | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4 |                                                                           |
|                                                                                                             | <b>Профессионально ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |                                                                           |
|                                                                                                             | Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                                           |
|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                                           |
| <b>Тема 6.4.<br/>Правовое регулирование налоговых, административных,</b>                                    | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 | ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 09                                                   |
|                                                                                                             | Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность<br>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                                           |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| <b>уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b> | Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних |           |                                  |
|                                                                 | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                  |
|                                                                 | Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения         |           |                                  |
| <b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>                   | <b>Основное содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  | <b>OK 02<br/>OK 05<br/>OK 09</b> |
|                                                                 | Конституционное судопроизводство<br>Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса                       | 2         |                                  |
|                                                                 | <b>В том числе практических занятий</b>                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                  |
|                                                                 | Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство                                                                            |           |                                  |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>      |                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |                                  |
| <b>Всего</b>                                                    |                                                                                                                                                                                                                               | <b>72</b> |                                  |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»**

#### **3.1. Оснащение учебного кабинета**

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

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

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**

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

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

| Общая/профессиональная компетенции                                        | Раздел/Тема                                                         | Тип оценочных мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Человек в обществе</b>                                       |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1          | Тема 1.1.<br>Общество и общественные отношения. Развитие общества   | <i>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 1.2.<br>Биосоциальная природа человека и его деятельность      | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05                                                   | Тема 1.3.<br>Познавательная деятельность человека. Научное познание | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                  |
| <b>Раздел 2. Духовная культура</b>                                        |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                           |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 2.1.<br>Духовная культура<br>личности и общества            | <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>            |
| ОК 02<br>ОК 03<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1          | Тема 2.2.<br>Наука и образование в<br>современном мире           | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06                                                            | Тема 2.3.<br>Религия                                             | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                                     |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1          | Тема 2.4.<br>Искусство                                           | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                                     |
| <b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>                             |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ОК 02<br>ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1                    | Тема 3.1.<br>Экономика - основа<br>жизнедеятельности<br>общества | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul>                                                                                                                    |

|                                                                           |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1                                                                    |                                                                               | <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 01<br>ОК 03<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 3.2.<br>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты             | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                                          |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 3.3.<br>Рынок труда и безработица.<br>Рациональное поведение потребителя | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 01<br>ОК 03<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1          | Тема 3.4.<br>Предприятие в экономике                                          | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 01<br>ОК 09                                                            | Тема 3.5.<br>Экономика и государство                                          | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                      |
| ОК 06<br>ОК 09<br>ПК 1.1                                                  | Тема 3.6.<br>Основные тенденции развития экономики                            | <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> </ul>                                                                                                                                                                      |



|                                                                  |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                             | России и<br>международная<br>экономика                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                                                            |
| <b>Раздел 4. Социальная сфера</b>                                |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 4.1.<br>Социальная структура общества. Положение личности в обществе                         | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06                                                   | Тема 4.2.<br>Семья в современном мире                                                             | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 05<br>ОК 06                                                   | Тема 4.3.<br>Этнические общности и нации                                                          | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 | Тема 4.4.<br>Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания- задачи</li> <li>Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>                                    |

| <b>Раздел 5. Политическая сфера</b>                                                   |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 05<br>ОК 06                                                                        | Тема 5.1.<br>Политика и власть.<br>Политическая система                                         | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 03<br>ОК 04<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                      | Тема 5.2.<br>Политическая культура общества и личности.<br>Политический процесс и его участники | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i> |
| <b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b> |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1             | Тема 6.1.<br>Право в системе социальных норм                                                    | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>     |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1             | Тема 6.2.<br>Основы конституционного права Российской Федерации                                 | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>                                            |
| ОК 02<br>ОК 05                                                                        | Тема 6.3.                                                                                       | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i>                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 06<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1                                                           | Правовое регулирование<br>гражданских, семейных,<br>трудовых,<br>образовательных<br>правоотношений                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка</i><br><i>знаний /умений обучающихся</i>                                                      |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 09                                                                                           | Тема 6.4.<br>Правовое регулирование<br>налоговых,<br>административных,<br>уголовных<br>правоотношений.<br>Экологическое<br>законодательство | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка</i><br><i>знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09                                                                                           | Тема 6.5.<br>Отрасли<br>процессуального права                                                                                               | <i>Устный опрос</i><br><i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Задания- задачи</li> </ul> <i>Тестирование</i><br><i>Самооценка и взаимооценка</i><br><i>знаний /умений обучающихся</i> |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК<br>04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07,<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |                                                                                                                                             | <i>Выполнение заданий</i><br><i>промежуточной аттестации</i>                                                                                                                                                        |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 11 ФИЗИКА**

## **1. Общая характеристика рабочей программы.**

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цели дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОУДП.11 «Физика» предполагает решение следующих **задач**:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                      | Планируемые результаты освоения дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</li> <li>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с</li> </ul> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> | <p>механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде, движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной;</li> <li>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>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, света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов</p> |
| <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</li> </ul>                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               | <p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>а) самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p><b>б) самоконтроль:</b></p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p><b>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b></p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать</li> </ul> | <p>учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> | <p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p> |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>В части гражданского воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-</li> </ul> | <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p><b>патриотического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



|                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                              | <p>образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                                 | <p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике</p> | <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> |
| <p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы, для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.</p> | <p>Знать:</p> <p>Принцип действия тепловых и холодильных машин.</p> <p>Правила диффузии жидкостей.</p> <p>Температуры кипения жидкостей.</p> <p>Знать зависимость времени приготовления блюд от температуры кипения, давления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Уметь:</p> <p>Произвести правильный подбор сырья для приготовления блюд с учётом температур кипения воды, солевого раствора, жиров и масел.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                         |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>ПК.2.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров. |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**Личностные результаты:**

| <b>ЛР</b>                         | <b>Описание</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Гражданское воспитание:</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ЛР гв 1</b>                    | сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;                                                                                                                                        |
| <b>ЛР гв 2</b>                    | осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;                                                                                                                                                                |
| <b>ЛР гв 3</b>                    | принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;                                                                                                                                                   |
| <b>ЛР гв 4</b>                    | готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;                                                                                                |
| <b>ЛР гв 5</b>                    | готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;                                                                         |
| <b>ЛР гв 6</b>                    | умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;                                                                                                                                                     |
| <b>ЛР гв 7</b>                    | готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;                                                                                                                                                                                              |
| <b>Патриотическое воспитание:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ЛР пв 8</b>                    | 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; |
| <b>ЛР пв 9</b>                    | ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;                                                     |
| <b>ЛР пв 10</b>                   | идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;                                                                                                                                                      |

|                                         |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Духовно-нравственное воспитание:</b> |                                                                                                                                                                                           |
| <b>ЛР днв 11</b>                        | осознание духовных ценностей российского народа;                                                                                                                                          |
| <b>ЛР днв 12</b>                        | сформированность нравственного сознания, этического поведения;                                                                                                                            |
| <b>ЛР днв 13</b>                        | способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;                                                                    |
| <b>ЛР днв 14</b>                        | осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;                                                                                                                               |
| <b>ЛР днв 15</b>                        | 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; |
| <b>Эстетическое воспитание:</b>         |                                                                                                                                                                                           |
| <b>ЛР эв 16</b>                         | эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;                                                         |
| <b>ЛР эв 17</b>                         | способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;                                            |
| <b>ЛР эв 18</b>                         | убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;                                             |
| <b>ЛР эв 19</b>                         | готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;                                                                                   |
| <b>Физическое воспитание:</b>           |                                                                                                                                                                                           |
| <b>ЛР фв 20</b>                         | сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;                                                                                        |
| <b>ЛР фв 21</b>                         | потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;                                                                                             |
| <b>ЛР фв 22</b>                         | активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;                                                                                     |
| <b>Трудовое воспитание:</b>             |                                                                                                                                                                                           |
| <b>ЛР тв 23</b>                         | готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;                                                                                                                            |
| <b>ЛР тв 24</b>                         | готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;                      |
| <b>ЛР тв 25</b>                         | интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;                                |
| <b>ЛР тв 26</b>                         | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;                                                                                                        |
| <b>Экологическое воспитание:</b>        |                                                                                                                                                                                           |

|                                    |                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЛР экв 27</b>                   | сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;             |
| <b>ЛР экв 28</b>                   | планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;                                                                                         |
| <b>ЛР экв 29</b>                   | сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;             |
| <b>ЛР экв 30</b>                   | активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;                                                                                                                                             |
| <b>ЛР экв 31</b>                   | умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;                                                                                                |
| <b>ЛР экв 32</b>                   | расширение опыта деятельности экологической направленности;                                                                                                                                                |
| <b>Ценности научного познания:</b> |                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ЛР нп 33</b>                    | сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; |
| <b>ЛР нп 34</b>                    | совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;                                                                                               |
| <b>ЛР нп 35</b>                    | осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.                                                                      |

## 1. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                            | Объем в часах |
|-----------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы дисциплины    | <b>108</b>    |
| 1. Основное содержание                        |               |
| в т. ч.:                                      |               |
| теоретическое обучение                        | 78            |
| лабораторные, практические занятия            | 16            |
| 2. Профессионально-ориентированное содержание | <b>30</b>     |
| в т. ч.:                                      |               |
| теоретическое обучение                        | 18            |
| Практические занятия                          | 12            |
| Промежуточная аттестация - экзамен            |               |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов                                          | Формируемые общие и профессиональные компетенции   |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                    | 4                                                  |
| <b>Введение.<br/>Физика и методы научного познания</b> | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <i>Значение физики при освоении профессий и специальностей СПО.</i> | <b>1</b>                                             | ОК 03<br>ОК 05                                     |
| <b>Раздел 1. Механика</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>11</b>                                            | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
| <b>Тема 1.1<br/>Основы кинематики</b>                  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.          | <b>3</b>                                             |                                                    |
| <b>Тема 1.2<br/>Основы динамики</b>                    | <b>Содержание учебного материала:</b><br>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. Силы трения.                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>3</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>1</b> |                                                    |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | Лабораторная работа №1 «Движение тела под действием постоянной силы»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                                                        |
| Тема 1.3<br>Законы сохранения<br>в механике                   | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3  |                                                                        |
|                                                               | Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.                                                                                                                     |    |                                                                        |
|                                                               | Контрольная работа №1 «Механика»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  |                                                                        |
| Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 22 | ОК 01                                                                  |
| Тема 2.1<br>Основы<br>молекулярно<br>- кинетической<br>теории | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 7  | ОК 02                                                                  |
|                                                               | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная |    |                                                                        |
|                                                               | В том числе:<br>Лабораторная работа № 2 «Изучение изотермического процесса»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1  | ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ПК1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| Тема 2.2<br>Основы<br>термодинамики                           | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  | 1                                                                      |
|                                                               | Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы                                                                                                                                                                     |    |                                                                        |
|                                                               | Решение задач с профессиональной направленностью                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                        |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.3<br>Агрегатные<br>состояния вещества<br>и фазовые<br>переходы | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9  |                                                                                           |
|                                                                       | <i>Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства.</i> Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. <i>Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества.</i> Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. <i>Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.</i> Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Учет расширения в технике. <i>Плавление. Удельная теплота плавления.</i> Кристаллизация. <i>Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел</i> |    |                                                                                           |
|                                                                       | <i>В том числе:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                           |
|                                                                       | <i>Решение задач с профессиональной направленностью:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |                                                                                           |
|                                                                       | <i>Лабораторная работа №3 «Поверхностное натяжение жидкости»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1  |                                                                                           |
|                                                                       | <i>Лабораторная работа №4 «Измерение влажности воздуха»</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1  |                                                                                           |
| Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1  |                                                                                           |
| Раздел 3. Электродинамика                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 32 |                                                                                           |
| Тема 3.1<br>Электрическое<br>поле                                     | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|                                                                       | Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                           |
| Тема 3.2                                                              | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6  |                                                                                           |



|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Законы постоянного тока                          | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. <i>Тепловое действие тока</i> . Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею. |   |  |
|                                                  | <i>Лабораторная работа №6 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |  |
| Тема 3.3<br>Электрический ток в различных средах | <b>Содержание учебного материала:</b><br><i>Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея.</i> Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |  |
| Тема 3.4                                         | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| Магнитное поле                                   | Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури                                                                                                                                                                                        | 4 |  |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                    |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------|
| Тема 3.5<br>Электромагнитная индукция                 | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  |                                                    |
|                                                       | <i>Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                    |
|                                                       | Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                    |
|                                                       | <i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  |                                                    |
| Контрольная работа №3 «Электродинамика»               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  |                                                    |
| Раздел 4. Колебания и волны                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |                                                    |
| Тема 4.1<br>Механические колебания и волны            | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                       | Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение                                                                                                                                                                                                             |    |                                                    |
| Тема 4.2<br>Электромагнитные колебания и волны        | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  | ПК1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3                          |
|                                                       | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. <i>Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.</i> |    |                                                    |
|                                                       | Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. <i>Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                    |
|                                                       | <i>Решение задач с профессиональной направленностью</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1  |                                                    |
| Лабораторные занятия:                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                    |
| Лабораторная работа: «Изучение работы трансформатора» |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1  |                                                    |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                           |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|
| <b>Контрольная работа № 4 «Колебания и волны»</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |                                           |
| <b>Раздел 5. Оптика</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>16</b> |                                           |
| <b>Тема 5.1<br/>Природа света</b>                      | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05          |
|                                                        | Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы. Сила света. Освещённость. Законы освещенности                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                           |
|                                                        | <b>Лабораторные занятия:</b><br>«Изучение изображения предметов в тонкой линзе».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>1</b>  |                                           |
| <b>Тема 5.2<br/>Волновые свойства света</b>            | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  |                                           |
|                                                        | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений |           |                                           |
| <b>Контрольная работа № 5 «Оптика»</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |                                           |
| <b>Тема 5.3<br/>Специальная теория относительности</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b>  |                                           |
|                                                        | Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                           |
| <b>Раздел 6. Квантовая физика</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>10</b> |                                           |
| <b>Тема 6.1<br/>Квантовая оптика</b>                   | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
|                                                        | Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта                                                                                                                                                                        |           |                                           |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------|
| Тема 6.2<br>Физика атома и атомного ядра               | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6   |                                                             |
|                                                        | Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы |     |                                                             |
| Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2   |                                                             |
| Раздел 7. Строение Вселенной                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6   |                                                             |
| Тема 7.1<br>Строение Солнечной системы                 | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2   | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                        | Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                             |
| Тема 7.2<br>Эволюция Вселенной                         | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2   |                                                             |
|                                                        | Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                                                             |
|                                                        | Лабораторные работы:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1   |                                                             |
| Лабораторная работа №13. Изучение карты звездного неба |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                             |
| Промежуточная аттестация: экзамен                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                             |
| Всего:                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 108 |                                                             |

### 3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**Контроль и оценка** раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами.

| Код и наименование формируемых компетенций                                                                                                                                                                                      | Раздел/Тема                                                                                                                                                                                                                               | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                        | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);</li> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- экзамен</li> </ul> |
| 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<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного                                                                              | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| контекста                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.                                                                                                                                                 |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения                                             | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3., Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4., Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.                            |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                                                         | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2. |  |
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы, для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.</p> | <p>Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3</p> <p>Раздел 3. Темы 3.2, 3.3, 3.5</p> <p>Раздел 4. Темы 4.2, 4.3</p>                                                                                                 |  |

## 4. Условия реализации программы.

### 3.1 Материально-техническое обеспечение программы учебного предмета

Освоение программы ОУП11. «Физика» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности студентов.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Физика» входят:

- учебный кабинет, лаборантская
- мультимедийное оборудование
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- экранно-звуковые средства обучения;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы; • библиотечный фонд.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Учебники:

В.Ф. Дмитриева учебник «Физика» для профессий и специальностей технического профиля, «Профессиональное образование», Москва, издательский центр «Академия», 2020 г., 490 с

Литература:

В.Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О.В. Муртазина «Физика» практикум, М., и.ц. «Академия», 2016 г., 155 с.

Электронные ресурсы:

<http://school-collection.edu.ru/collection> Естественно-научные эксперименты — Физика: Коллекция Российского общеобразовательного портала

<http://experiment.edu.ru> Открытый колледж: Физика

<http://www.physics.ru> Элементы: популярный сайт о фундаментальной науке <http://www.elementy.ru> Введение в нанотехнологии

<http://nano-edu.ulsu.ru> Виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии: сайт Н.Н. Гомулиной

<http://www.gomulina.orc.ru> Виртуальный физмат-класс: общегородской сайт саратовских учителей

<http://www.fizmatklass.ru> Виртуальный фонд естественно-научных и научно-технических эффектов «Эффективная физика»

<http://www.effects.ru> Газета «Физика» Издательского дома «Первое сентября» <http://fiz.1september.ru> Естественно-научная школа Томского политехнического

университета

<http://ens.tpu.ru> Занимательная физика в вопросах и ответах: сайт В. Елькина

<http://elkin52.narod.ru> Заочная естественно-научная школа (Красноярск): учебные материалы по физике для школьников

<http://www.zensh.ru> Заочная физико-математическая школа Томского государственного университета

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 12 ГЕОГРАФИЯ**



## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО**

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 повар, кондитер.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1. 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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (*ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022 года по профессии/специальности*)

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul> | <p>ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>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</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> </ul> | <p>взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРБ 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 | <p>ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем</p> |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul> | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и</li> </ul> | <p>пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>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</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | <p>этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> | <p>географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p> | <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p>                                 | <p>ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать</p> | <p>отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> |                                                                                                      |
| <p>ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение</p> |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                             |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> </ul> | <p>применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных</li> </ul> | <p>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;</p> <p>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</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>                                                                                                                                                                                                                    | <p>определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний</p> |
| <p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- 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,</p> | <p>ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль</p>                                                                                                                                                          |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности,</li> </ul> | <p>географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> | <p>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</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                       | <p>индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> | <p>ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран;</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>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</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>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;</p> <p>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</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 09.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,</li> </ul> | <p>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;</p> <p>ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>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</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul> | <p>России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>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</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 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                                                                                                                                     |
| ПК 1.1-1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> | <p>уметь:</p> <p>, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| ПК 2.1-2.8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                       | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                                                                                                                                                     | регламентами;<br>иметь практический опыт в:<br>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, ведении расчетов с потребителями.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПК 3.1-3.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать:<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | уметь:<br>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>иметь практический опыт в:<br>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, ведении расчетов с потребителями. |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 4.1-4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>знать:<br/>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br/>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> | <p>уметь:<br/>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br/>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br/>иметь практический опыт в:<br/>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>ведении расчетов с потребителями.</p> |
| <p>ПК 5.1-5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>          | <p>знать:<br/>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br/>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> | <p>уметь:<br/>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br/>иметь практический опыт в:<br/>подготовке, уборке рабочего места,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p> выборе, подготовке к работе, безопасной<br/> эксплуатации технологического<br/> оборудования, производственного<br/> инвентаря, инструментов,<br/> весоизмерительных приборов;<br/> выборе, оценке качества, безопасности<br/> продуктов, полуфабрикатов;<br/> ведении расчетов с потребителями. </p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                 | Объем<br>в<br>часах |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>                                  | <b>72</b>           |
| <b>Основное содержание</b>                                                         | <b>66</b>           |
| в т. ч.:                                                                           |                     |
| теоретическое обучение                                                             | 36                  |
| практические занятия                                                               | 26                  |
| Контрольные работы                                                                 | 4                   |
| <b>*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> | <b>4</b>            |
| в т. ч.:                                                                           |                     |
| теоретическое обучение                                                             | 2                   |
| практические занятия                                                               | 2                   |
| <b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>                                            | <b>-</b>            |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>                         | <b>2</b>            |

*\*Профессионально ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль*

*\*\* Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины География

| Наименование разделов и тем                                                                                  | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объём часов | Формируемые компетенции                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|
| 1                                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                                                  |
| <b>Основное содержание</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                    |
| <b>Раздел 1. География как наука</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2/0</b>  |                                                    |
| Тема 1.1.<br>Традиционные и новые методы в географии.<br>Географические прогнозы.<br>Географическая культура | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2/0</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                                                                              | Теоретическое обучение<br>1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований.<br>2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий | 2           |                                                    |
| <b>Раздел 2. Природопользование и геоэкология</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6/6</b>  |                                                    |
| Тема 2.1.<br>Географическая среда.<br>Естественный и антропогенный ландшафты                                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2/2</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                                                                              | Теоретическое обучение<br>1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда<br>2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле                                                                                                                                                                | 2           |                                                    |
|                                                                                                              | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           |                                                    |



| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объём часов | Формируемые компетенции                            |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|
|                                                         | № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                                    |
| Тема 2.2.<br>Проблемы взаимодействия человека и природы | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                         | Теоретическое обучение<br>Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия                                                                                                                                                                                      | 2           |                                                    |
|                                                         | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2           |                                                    |
|                                                         | № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                    |
| Тема 2.3.<br>Природные ресурсы и их виды                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                         | Теоретическое обучение<br>Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, | 2           |                                                    |

| Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объём часов | Формируемые компетенции |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                                                                                      | минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                         |
|                                                                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                         |
|                                                                                      | № 3. Оценка природно - ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации.<br>№ 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                         |
| <b>Раздел 3. Современная политическая карта</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2/0</b>  |                         |
| Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2/0</b>  | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 09 |
|                                                                                      | Теоретическое обучение<br>1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико- географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.<br>2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство | 2           |                         |
| <b>Раздел 4. Население мира</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4/4</b>  |                         |
| Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2/2</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 09 |
|                                                                                      | Теоретическое обучение<br>1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально- экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения).                                                                                                                                                                                                      | 2           |                         |

| Наименование разделов и тем                              | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объём часов | Формируемые компетенции |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| Состав и структура населения                             | Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения.<br>2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока                         |             |                         |
|                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                         |
|                                                          | № 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).<br>№ 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                         |
| Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 09 |
|                                                          | Теоретическое обучение<br>1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы и мира.<br>2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный | 2           |                         |

| Наименование разделов и тем                                                                          | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объём часов | Формируемые компетенции                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                                                                      |
|                                                                                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           |                                                                                                                      |
|                                                                                                      | № 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных<br>№ 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                                                                                                      |
| <b>Раздел 5. Мировое хозяйство</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10/4</b> |                                                                                                                      |
| Тема 5.1.<br>Состав и структура мирового хозяйства.<br>Международное географическое разделение труда | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2/2</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br><br><i>ПК1.1</i><br><i>ПК1.2</i><br><i>ПК1.3</i><br><i>ПК1.4</i><br><i>ПК1.5</i> |
|                                                                                                      | Теоретическое обучение<br>Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства.<br>Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда | 2           |                                                                                                                      |
|                                                                                                      | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                                                                                                      |
|                                                                                                      | № 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           |                                                                                                                      |
|                                                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2/0</b>  | ОК 01                                                                                                                |

| Наименование разделов и тем                                                        | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объём часов | Формируемые компетенции                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 5.2.<br>Международная экономическая интеграция                                | Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             | ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br><i>ПК1.1</i><br><i>ПК1.2</i><br><i>ПК1.3</i><br><i>ПК1.4</i><br><i>ПК1.5</i> |
| Тема 5.3.<br>География главных отраслей мирового хозяйства.<br>Промышленность мира | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>6/2</b>  | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br><i>ПК2.1</i><br><i>ПК3.1</i><br><i>ПК4.1</i><br><i>ПК5.1</i>        |
|                                                                                    | Теоретическое обучение<br>Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика» | 6           |                                                                                                         |
|                                                                                    | Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике                                                                    |             |                                                                                                         |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объём часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                             | Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                         |
|                             | Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду                                                                                                                 |             |                         |
|                             | Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду |             |                         |
|                             | Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм                                                                                                                                                                               |             |                         |

| Наименование разделов и тем                     | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объём часов  | Формируемые компетенции |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|                                                 | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2            |                         |
|                                                 | № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире<br>№ 11. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»                                                                                                                                                               |              |                         |
| <b>Контрольная работа № 1</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2            |                         |
| <b>Раздел 6. Регионы и страны мира</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>10/10</b> |                         |
| Тема 6.1.<br>Регионы мира.<br>Зарубежная Европа | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2/2          | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03 |
|                                                 | Теоретическое обучение<br>Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона | 2            |                         |
|                                                 | <b>Практическое занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2            |                         |
|                                                 | № 12. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                         |
| Тема 6.2.<br>Зарубежная Азия                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2/2          | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03 |
|                                                 | Теоретическое обучение<br>Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности                                                                                                                                                                                                                                   | 2            |                         |

| Наименование разделов и тем                   | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                   | Объём часов | Формируемые компетенции |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
|                                               | экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)                                                                                               |             |                         |
|                                               | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |                         |
|                                               | № 13. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции                                                                                                                                                                                                                                     |             |                         |
| Тема 6.3.<br>Америка                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03 |
|                                               | Теоретическое обучение<br>Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии) | 2           |                         |
|                                               | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |                         |
|                                               | № 14. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                         |
| Тема 6.4.<br>Африка<br>Австралия и<br>Океания | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03 |
|                                               | Теоретическое обучение<br>Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки.                                                                        | 2           |                         |



| Наименование разделов и тем                                                              | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объём часов | Формируемые компетенции                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)<br>Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда |             |                                                                                          |
|                                                                                          | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |                                                                                          |
|                                                                                          | № 15. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                                                          |
| Тема 6.5.<br>Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ПК1.1-1.4<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 |
|                                                                                          | Теоретическое обучение<br>1. Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                                                                          |
|                                                                                          | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2           |                                                                                          |
|                                                                                          | № 16. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                                                          |
| Контрольная работа №2                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           |                                                                                          |
| Раздел 7. Глобальные проблемы человечества                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2/2         | ОК 01<br>ОК 02                                                                           |
|                                                                                          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2/2         |                                                                                          |

| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объём часов | Формируемые компетенции                   |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|
| Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества              | Теоретическое обучение<br>Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем |             | ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07 |
|                                                         | Практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           |                                           |
|                                                         | № 17. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                           |
| Практико-ориентированное содержание (прикладной модуль) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                           |
| Раздел 8. Географический практикум                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2/2         |                                           |

| Наименование разделов и тем                                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Объём часов | Формируемые компетенции                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 8.1.<br>Методы исследований в экономической и социальной географии | <p>Теоретическое обучение.</p> <p>Методы исследований в экономической и социальной географии:</p> <p>Страноведческая характеристика.</p> <p>Методика оценки в социально-экономической географии:</p> <p>Методы оценки экономико– географического положения района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним и дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов, методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения, геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории.</p> <p>Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно выбранной профессии).</p> <p>Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно выбранной профессии)</p> | 2           | <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ПК1.1-1.4</p> <p>ПК2.1-2.8</p> <p>ПК3.1-3.6</p> <p>ПК4.1-4.5</p> <p>ПК5.1-5.5</p> |
|                                                                         | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                                                                                                                                                                                              |
|                                                                         | № 8. Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                                                                                                                                                              |
| <b>Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2           |                                                                                                                                                                                              |
| <b>Всего</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>72</b>   |                                                                                                                                                                                              |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии.

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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 географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО на базе основного общего образования.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Общая/профессиональная компетенция                                                                                                                                                                                              | Раздел/Тема                                                                                                     | Тип оценочных мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                        | Тема 1.1<br>Тема 2.1- 2.3<br>Тема 4.1, 4.2<br>Тема 5.1– 5.3<br>Тема 6.1- 6.5<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1            | Тестирование<br>Географический диктант<br>устный опрос<br>фронтальный<br>письменный опрос<br>эссе, доклады, рефераты<br>оценка составленных презентаций по темам раздела<br>оценка работы с картами атласа мира<br>контрольная работа<br>оценка самостоятельно выполненных заданий<br>дифференцированный зачет проводится в форме защиты проектов |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                             | Тема 1.1<br>Тема 2.1-2.3<br>Тема 3.1<br>Тема 4.1, 4.2<br>Тема 5.1– 5.3<br>Тема 6.1- 6.5<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Тема 1.1<br>Тема 2.1- 2.3<br>Тема 5.1– 5.3<br>Тема 6.1- 6.5<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                           | Тема 3.1<br>Тема 5.1– 5.3<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 05.                                                                                                                                                                                                                          | Тема 1.1                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--|
| Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                                         | Тема 2.1 - 2.3<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1             |  |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | Тема 1.1<br>Тема 2.1- 2.3<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1  |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                | Тема 1.1<br>Тема 2.1 - 2.3<br>Тема 7.1<br>Тема 8.1 |  |
| ОК 09.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                                                 | Тема 3.1<br>Тема 4.1, 4.2<br>Тема 8.1              |  |
| ПК1.1<br>ПК1.2<br>ПК1.3<br>ПК1.4<br>ПК1.5                                                                                                                                                                                                                                     | Тема 5.1<br>Тема 5.2                               |  |

|                                                               |          |  |
|---------------------------------------------------------------|----------|--|
| ПК2.1<br>ПК3.1<br>ПК4.1<br>ПК5.1                              | Тема 5.3 |  |
| ПК1.1-1.4<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | Тема 6.5 |  |
| ПК1.1-1.4<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | Тема 8.1 |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ОУП 13 ИНФОРМАТИКА**



## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательного предмета «Информатика»**

### **1.1. Место предмета в структуре профессиональной образовательной программы СПО:**

Общеобразовательный предмет «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:**

#### **1.2.1. Цель предмета**

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

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

| Код и наименование формируемых компетенций                                                               | Планируемые результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | Общие (включая личностные результаты в ходе реализации программы воспитания*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Дисциплинарные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>базовые логические действия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</li> <li>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>• <b>базовые исследовательские действия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> </li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>работа с информацией:</b></li> </ul> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> | <p>- 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;</p> <p>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p> <p>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ,</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель</li> </ul> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           | моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ПК 2.3, 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6;</b><br><b>ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации разнообразных блюд и изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Ведение расчетов, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; ответственность за правильность расчетов. | - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных. |

## 2. Структура и содержание общеобразовательного предмета

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Объем в часах*</b> |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>          | <b>108</b>            |
| <b>Основное содержание</b>                                 | <b>54</b>             |
| в т. ч.:                                                   |                       |
| теоретическое обучение                                     | 32                    |
| практические занятия                                       | 38                    |
| <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>          | <b>36</b>             |
| в т. ч.:                                                   |                       |
| теоретическое обучение                                     | 2                     |
| практические занятия                                       | 34                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> | <b>2</b>              |

## 2.2. Тематический план и содержание предмета

| Наименование разделов и тем                                                                                                                             | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия                                                                | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                              | 3           | 4                       |
| <b>Раздел 1. Информационная деятельность человека.</b>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                | <b>30</b>   |                         |
| Тема 1.1. Информация. Информационные процессы.                                                                                                          | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                     | <b>2</b>    | ОК 01, ОК 02            |
|                                                                                                                                                         | <b>Теоретическое обучение</b><br>Информация. Информационные процессы.                                                                                                          | 2           |                         |
| Тема 1.2. Подходы к измерению информации. Кодирование информации.                                                                                       | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                     | <b>4</b>    | ОК 01, ОК 02            |
|                                                                                                                                                         | <b>Теоретическое обучение</b> Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Представление информации в двоичной системе счисления.         | 2           |                         |
|                                                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b> Системы счисления.                                                                                                                                 | 2           |                         |
| Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.                                                                         | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                     | <b>4</b>    | ОК 01, ОК 02            |
|                                                                                                                                                         | <b>Теоретическое обучение</b> Принципы обработки данных разного типа. Подсчет количества информации.                                                                           | 2           |                         |
|                                                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b> Подсчет количества информации                                                                                                                      | 2           |                         |
| Тема 1.4. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Построение ориентированных графов. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                     | <b>4</b>    | ОК 01, ОК 02            |
|                                                                                                                                                         | <b>Теоретическое обучение</b><br>Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Построение ориентированных графов. | 2           |                         |
|                                                                                                                                                         | <b>Практические занятия</b> Решение логических задач. Построение графов.                                                                                                       | 2           |                         |
|                                                                                                                                                         | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                     | <b>6</b>    |                         |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| Тема 1.5. Алгоритм и его свойства. Основные алгоритмические конструкции. Формы записи алгоритмов. | <b>Теоретическое обучение</b><br>Алгоритмы, алгоритмические структуры. Основные свойства алгоритмов. Базовые структуры.                                                                                                                                                                                                                                                                | 2         | OK 01, OK 02 |
|                                                                                                   | <b>Практические занятия</b><br>1. Составление алгоритмов с использованием структуры "следование" и "ветвление".<br>2. Составление алгоритмов с использованием структуры "цикл".                                                                                                                                                                                                        | 2<br>2    |              |
| Тема 1.6. Язык программирования Turbo Pascal                                                      | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>10</b> | OK 01, OK 02 |
|                                                                                                   | <b>Теоретическое обучение</b> Основные принципы и элементы языка программирования Turbo Pascal.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4         |              |
|                                                                                                   | <b>Практические или лабораторные занятия</b><br>1. Составление линейных программ в Turbo Pascal.<br>2. Составление разветвляющихся программ. Оператор ветвления if.<br>3. Составление разветвляющихся программ. Оператор Case.                                                                                                                                                         | 6         |              |
| <b>Раздел 2. Средства ИКТ.</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>10</b> |              |
| Тема 2.1. Аппаратный состав ПК. Программное обеспечение. Операционная система.                    | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>10</b> | OK 01, OK 02 |
|                                                                                                   | <b>Теоретическое обучение</b><br>Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.<br>Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. | 4         |              |
|                                                                                                   | <b>Практические или лабораторные занятия</b><br>1. Операции с файлами, папками и ярлыками.<br>2. Приемы копирования и перемещения объектов.<br>3. Работа с антивирусными программами и архиваторами.                                                                                                                                                                                   | 6         |              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 3. Информационное моделирование.</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b>  |                                                                            |
| Тема 3.1. Понятие модели и формализации задачи. Виды моделей. Моделирование.   | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                       | 8         | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                                                | <b>Теоретическое обучение</b><br>Компьютерное моделирование. Понятие модели, моделирования. Виды моделей.                                                                                                        | 2         |                                                                            |
|                                                                                | <b>Практические или лабораторные занятия</b><br>Компьютерное моделирование.                                                                                                                                      | 2         |                                                                            |
|                                                                                | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b><br>1. Создание и редактирование рисунка в программе Paint.<br>2. Моделирование средствами графического редактора.                                              | 4         | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 |
| <b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.</b> |                                                                                                                                                                                                                  | <b>46</b> |                                                                            |
| Тема 4.1. Текстовый процессор Word.                                            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                       | <b>14</b> | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                                                | <b>Теоретическое обучение</b><br>Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Создание, организация и основные способы преобразования текста.                                    | 2         |                                                                            |
|                                                                                | <b>Практические или лабораторные занятия</b><br>1. Гипертекст.<br>2. Создание комплексного документа в Word.                                                                                                     | 4         |                                                                            |
|                                                                                | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                | 8         | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;                               |
|                                                                                | 1. Создание и форматирование текстового документа.<br>2. Создание и форматирование таблиц в документе.<br>3. Работа с графическими объектами в текстовом документе.<br>4. Работа с оглавлением в документе Word. |           |                                                                            |

|                                                    |                                                                                                                                                            |           |                                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                                                                                                                                                            |           | ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5                                                 |
| Тема 4.2. Табличный процессор Excel.               | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                 | <b>14</b> | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                    | <b>Теоретическое обучение</b><br>Возможности электронных таблиц. Математическая обработка числовых данных в ЭТ.                                            | 2         |                                                                            |
|                                                    | <b>Практические или лабораторные занятия</b>                                                                                                               | 6         |                                                                            |
|                                                    | 1. Создание электронной таблицы, расчет по формулам<br>2. Построение графиков функций.<br>3. Творческая работа в Excel.                                    |           |                                                                            |
|                                                    | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                          | 6         | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 |
|                                                    | 1. Построение и форматирование диаграмм.<br>2.. Выполнение вычислений в электронных таблицах.<br>3. Сортировка и фильтрация данных в электронных таблицах. |           |                                                                            |
| Тема 4.3. Система управления базами данных Access. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                 | <b>8</b>  | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                    | <b>Теоретическое обучение</b><br>Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов.                   | 2         |                                                                            |
|                                                    | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                          | 6         | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;               |
|                                                    | 1. Создание базы данных. Ввод и редактирование записей, создание формы.<br>2. Обработка базы данных.<br>3. Создание связей в базе данных                   |           |                                                                            |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                            |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | ПК 5.3-5.5                                                                 |
| Тема 4.4. Создание презентации в Power Point.         | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b> | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                       | <b>Теоретическое обучение</b><br>Представление профессиональной информации в виде презентаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>  |                                                                            |
|                                                       | <b>Практические или лабораторные занятия</b><br>1. Создание презентации в Power Point.<br>2. Настройка эффектов и анимации в презентации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>4</b>  |                                                                            |
|                                                       | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>  | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 |
|                                                       | 1. Создание интерактивных презентаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                            |
| <b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>12</b> |                                                                            |
| Тема 5.1. Компьютерные сети. Работа с сетью Интернет. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b> | ОК 01, ОК 02                                                               |
|                                                       | <b>Теоретическое обучение</b><br>Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет – технологии. Браузер. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет -телефония. Социальные сети. | <b>4</b>  |                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |            |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b><br>1. Поиск информации в Интернете.<br>2. Электронная почта.<br>3. Работа с информационными и образовательными ресурсами.                                                                       | 6          | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 |
| Тема 5.2. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий. | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                        | 2          | ОК 01, ОК 02<br>ПК 2.3, 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 |
|                                                                                | <b>Профессионально-ориентированное содержание</b><br><b>Теоретическое обучение</b><br>Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи | 2          |                                                                            |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                   | 2          |                                                                            |
| <b>Всего:</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>108</b> |                                                                            |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета Информатики.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета Информатика входят:

- наглядные пособия:

Системный блок ПК и его составляющие компоненты

- дидактические материалы

- технические средства обучения:

1. компьютеры с лицензионным программным обеспечением;

2. проектор;

3. МФУ;

4. локальная сеть с выходом в глобальную сеть.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2018
2. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2017
3. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2020
4. Семакин И.Г. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов / И.Г.Семакин, Е.К.Хеннер. — 5-е изд. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2013. — 246с.
5. Информатика. Задачник-практикум в 2 т. / Л.А.Залогова и др. Под ред. И.Г.Семакина, Е.К.Хеннера: Том 1. — 3-е изд., испр. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2010. — 309 с.
6. Информатика. Задачник-практикум в 2 т. / Л.А.Залогова и др. Под ред. И.Г.Семакина, Е.К.Хеннера: Том 2. — 3-е изд., испр. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2010. — 3294 с.

##### **3.2.1 Электронные издания.**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. (<https://urait.ru/book/informatika-i-informacionnye-tehnologii-510331>)

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 126 с (<https://urait.ru/book/informatika-laboratornyy-praktikum-v-2-ch-chast-1-514893>)

##### **3.2.2 Интернет – ресурсы.**

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
4. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор
5. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
6. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
7. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

8. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
9. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета**

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

| <b>Общая/профессиональная компетенция</b>                           | <b>Раздел/Тема</b>                                                                                         | <b>Тип оценочных мероприятий</b>                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01                                                               | Раздел 1, Темы 1.1-1.6, Раздел 2, Тема 2.1, Раздел 3, Тема 3.1, Раздел 4, Темы 4.1-4.4, Раздел 5, Тема 5.1 | <ul style="list-style-type: none"><li>– Устный опрос</li><li>– Практические работы</li><li>– Решение задач</li></ul> |
| ОК 02                                                               | Раздел 1, Темы 1.1-1.6, Раздел 2, Тема 2.1, Раздел 3, Тема 3.1, Раздел 4, Темы 4.1-4.4, Раздел 5, Тема 5.1 | <ul style="list-style-type: none"><li>– Устный опрос</li><li>– Практические работы</li><li>- Решение задач</li></ul> |
| ПК 2.3, 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5               | Раздел 3, Тема 3.1, Раздел 4, Тема 4.1-4.4 Раздел 5, Тема 5.1-5.2                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Устный опрос</li><li>- Практические работы</li></ul>                         |
| ОК 01, ОК 02, ПК 2.3, 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5 |                                                                                                            | Дифференцированный зачет                                                                                             |



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
общеобразовательного учебного предмета  
**ДУП О1 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА (РУССКАЯ)**

## **1. Общая характеристика рабочей программы предмета**

### **1.1 Место в структуре образовательной программы**

Общеобразовательный предмет «Родная литература (русская)» является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО

### **1.2. Цели и планируемые результаты :**

Цель:

– Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Родная литература (русская)» направлено на достижение следующих целей:

– воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России;

– осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение русской культуры;

– формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историкокультурного опыта народов Российской Федерации, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; развитие представлений о специфике родной литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного мышления, художественного вкуса;

– формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей;

– освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретиколитературных знаний; написания сочинений различных типов;

– развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве;

– овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы.

|                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Вид учебной работы                                                            | Объем в часах |
| Объем образовательной программы дисциплины                                    | 36            |
| в т.ч.                                                                        |               |
| 1. Основное содержание                                                        | 22            |
| в т. ч.:                                                                      |               |
| теоретическое обучение                                                        | 6             |
| практические занятия                                                          | 16            |
| 2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) | 14            |
| в т. ч.:                                                                      |               |
| теоретическое обучение                                                        | -             |
| практические занятия                                                          | 10            |
| индивидуальный проект (нет)                                                   | нет           |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)                           | 2             |

## 2.1. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3           |
| Модуль 1(обязательный)      | Традиции русской классики в творчестве писателей второй половины XXв.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 16          |
| Тема 1.1.                   | Традиция древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе<br>Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Рецепция образов и мотивов древнерусской литературы в прозе Е Водолазкина. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию постмодернизма (Т. Кибиров) и новой искренности (М. Амелин) | 2           |
| Тема 1.2.                   | Пушкинская традиция в русской литературе второй половины XX в.<br>Практическое занятие<br>Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX - начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б. Окуджавы и В. Высоцкого. Пародийное и пародическое в диалоге писателей-постмодернистов с А. С. Пушкиным. «Прогулки с Пушкиным» А. Терца, поэзия Вс. Некрасова, Т. Кибирова                                      | 6           |
| Тема 1.3.                   | Влияние Н.В. Гоголя на русскую литературу последних десятилетий<br>Практическое занятие<br>Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («Провинциальные анекдоты»).<br>Гоголевские истоки сатирической литературы конца XX - XXI вв. (Вен. Ерофеев, В. Пелевин, В. Сорокин)                                                                                                                            | 4           |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Тема 1.4.                  | Рецепция чеховской традиции в прозе второй половины XX в.<br>Практическое занятие<br>Изображение интеллигенции в произведениях Ю. Трифонова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX в.<br>Чеховская традиция в прозе С. Довлатова (жанр, образный строй, способы создания комического)                                                                                                                                 | 4 |
| Модуль 2<br>(обязательный) | Литература о Великой Отечественной войне                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 |
| Тема 2.1.                  | Классификация и периодизация литературы о Великой отечественной войне<br>Теоретическое обучение<br>Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики.<br>Классификация военной прозы по идейно-тематическому принципу. Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне.<br>Поэтизированный образ человека в условиях войны<br>Роль литературы non-fiction в изображении Великой Отечественной | 2 |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                           | войны. Образ войны в советской художественно-документальной прозе и его внелитературные источники. «Брестская крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга» Д. Гранина и А. Адамовича, «У войны не женское лицо» С. Алексиевич.<br>Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа-эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана                                                                                                                     |    |
| Тема 2.2.                 | Лейтенантская проза<br>Практическое занятие<br>Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей-фронтовиков и ее переосмысление в художественном повествовании.<br>Язык лейтенантской прозы<br>Окопная правда произведений В. Некрасова и В. Богомолова. Роль детали в военной прозе.<br>Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киновоплощении (художественный фильм А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство») | 2  |
|                           | Содержание вариативных прикладных модулей (профессионально ориентированное)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Модуль 3<br>(вариативный) | Специфика литературы как вида искусства и современный литературный процесс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 14 |
| Тема 3.1                  | Основные принципы классической эстетики<br>Теоретическое обучение<br>Признаки эстетически значимого объекта. Целостность и завершенность литературного произведения. Уникальность произведения искусства. Специфика эстетических эмоций                                                                                                                                                                                                                                       | 4  |
| Тема 3.2                  | Художественный образ в литературе и других видах искусства<br>Практическое занятие<br>Категория образа в искусстве и за его пределами.<br>Литературоведческие концепции художественного образа (Аристотель, А.Н. Веселовский, А.А. Потебня)                                                                                                                                                                                                                                   | 6  |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тема 3.3                  | Рецепция современной литературы в других видах искусства<br>Практическое занятие<br>Трансформация художественного образа при переводе литературы на язык других видов искусства (экранизации литературных произведений второй половины XX в, песни на стихи советских поэтов)                                   | 4  |
| Модуль 4<br>(вариативный) | Литература эпохи оттепели                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 14 |
| Тема 4.1                  | Литературная ситуация 1950-х - 60-х гг.<br>Теоретическое обучение<br>Влияние развенчания культа личности Сталина на литературу и искусство 1950-х - 1960-х гг.<br>Расширение тематического и художественного диапазона литературы оттепели. Литературные направления и течения середины XXв.                    | 4  |
| Тема 4.2                  | «Поэтический бум» эпохи оттепели<br>Практическое занятие<br>Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок-поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии                                                                                                          | 6  |
| Тема 4.3                  | Ироническая проза<br>Практическое занятие<br>Переосмысление традиций А.П. Чехова в прозе В. Аксенова и Ф. Искандера. Генезис и типология героя иронической прозы. Способы создания комического                                                                                                                  | 4  |
| Модуль 5<br>(вариативный) | Деревенская и городская проза в литературном процессе 1960-90-х гг.                                                                                                                                                                                                                                             | 14 |
| Тема 5.1                  | Истоки деревенской прозы                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  |
|                           | Практическое занятие<br>Творчество Е Дороша и В. Овечкина как предтечей деревенской прозы. Влияние на деревенскую прозу рассказа А. Солженицына «Матренин двор»                                                                                                                                                 |    |
| Тема 5.2                  | Образ русской деревни в литературном творчестве представителей разных регионов России<br>Практическое занятие<br>Региональная специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве сибирских писателей (В. Распутин, В. Астафьев)                                                                    | 6  |
| Тема 5.3                  | Городская проза и «жестокая» проза<br>Практическое занятие<br>Образ города в творчестве советских писателей второй половины XXв. Ю. Трифонов как основоположник городской прозы. Влияние городской прозы на «другую» («жестокую») прозу (Т. Толстая, Л. Петрушевская, Н. Садур и др)                            | 4  |
| Модуль 6<br>(вариативный) | Постмодернизм и новая искренность в современной литературе                                                                                                                                                                                                                                                      | 14 |
| Тема 6.1                  | Истоки постмодернизма в отечественной литературе<br>Теоретическое обучение<br>Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Формы пародии в творчестве писателей-постмодернистов. Вен. Ерофеев, А. Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе | 4  |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Тема 6.2                                                    | Постмодернистские поэтические течения<br>Практическое занятие<br>История и поэтика московского концептуализма. Метафора и метабола в поэзии метариалистов.<br>Переосмысление классических традиций в творчестве кургузных маньеристов                                  | 6 |
| Тема 6.3                                                    | Новый реализм и постреализм в современной литературе<br>Практическое занятие<br>Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина, Р. Сенчина | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
Общеобразовательного учебного предмета  
**ДУП 02 ОСНОВЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования» отражает обязательный минимум содержания образовательной программы среднего общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по предмету.

**ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»** реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы и осваивается с учетом получаемого профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **1.2. Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования» относится к дополнительным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла и принадлежит к дополнительной предметной области ФГОС СОО.

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

Изучение учебной дисциплины «Индивидуальный проект» на профильном уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

в направлении личностного развития

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;

формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;

- развитие интереса к творчеству;

в метапредметном направлении

а) развитие целеполагания, планирования,

выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации;

применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

умение структурировать знания;

умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;

выбор наиболее эффективных способов решения задач

извлечение необходимой информации;

- планирование сотрудничества в поиске и сборе информации;

владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.

- формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности;

в предметном направлении

- отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

- выделение основных этапов создания проекта

- представления о научных методах, используемых при создании проекта

- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;

- получение представления об обще логических методах и научных подходах;



- получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта

**Задачами курса являются:**

- овладение познавательными интересами,
  - развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей
  - формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе,
  - способность осознания целей проектной деятельности;
  - умение поставить цель и организовать ее достижение, а также креативных (творческих) качеств.
  - интеллектуальное развитие,
- формирование качеств мышления, необходимых для продуктивной жизни в обществе;

**Требования к результатам освоения**

**ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»**

Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

**Личностные результаты освоения**

**ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»**

**должны отражать:**

**умение**

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим,
  - потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
  - умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия;
- умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых , обучающихся во внеучебных видах деятельности;
  - умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
  - готовность к выбору профессионального образования.
  - умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
  - креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении математических задач;
  - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
  - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной

траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

### **Метапредметные результаты освоения**

#### **ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»**

**должны отражать:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.

### **Предметные результаты освоения курса**

#### **ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»**

**должны отражать:**

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Данная рабочая программа способствует формированию общих компетенций:

| <b>Общие и профессиональные компетенции</b>                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                   |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                       |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                     |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.                                                               |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                        |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                               |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                   |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                |

Индивидуальная проектная деятельность является обязательной частью образовательной деятельности обучающегося, осваивающего основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, предусматривающей получение среднего общего образования и специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студента (учебное исследование или учебный проект) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Цели организации работы над индивидуальным проектом

- создание условий для формирования учебно-профессиональной самостоятельности обучающегося – будущего специалиста;
- развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного обучающегося);
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий обучающегося;
- предоставление возможности обучающемуся продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения индивидуального проекта являются:

- формирование умения осуществлять поэтапное планирование деятельности (обучающийся должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- сформировать навыки сбора и обработки информации, материалов (умений выбрать подходящую информацию, правильно её использовать);
- развить умения обобщать, анализировать, систематизировать, оформлять, презентовать информацию;
- сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии в установленным планом).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы

##### ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ «ДУПВ.02 Основы индивидуального проектирования»

### 2.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                          | Объем часов |
|-------------------------------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                       | 36          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)            | 36          |
| в том числе:                                                |             |
| практические работы                                         | 14          |
| контрольные работы                                          | 3           |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2           |

## 2.2. Примерный тематический план и содержание ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»

| Наименование разделов и тем                                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Домашнее задание |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                              | 2                                                                                                                               | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности</b>                  |                                                                                                                                 |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Основные представления о проектной и исследовательской деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>2</b>    |                  |
|                                                                                                | Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности.                                                                | 1           |                  |
|                                                                                                | Основные этапы проведения проектных работ и исследования.                                                                       | 1           |                  |
| <b>Раздел 2. Основы исследовательской деятельности</b>                                         |                                                                                                                                 |             |                  |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Теоретические основы научно-исследовательской деятельности</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>2</b>    |                  |
|                                                                                                | Исследователь как субъект научно-исследовательской деятельности                                                                 | 1           |                  |
|                                                                                                | <b>Практическое занятие №1</b><br>Выбор темы индивидуального проекта, определение предмета и объекта исследования               | 1           |                  |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Методология научного исследования</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>2</b>    |                  |
|                                                                                                | Уровни научного исследования. Структура исследования.                                                                           | 1           |                  |
|                                                                                                | <b>Практическое занятие №2</b><br>Оформление введения исследовательской работы                                                  | 1           |                  |
| <b>Тема 2.3.</b>                                                                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                            | <b>4</b>    |                  |

|                                                                   |                                                                                                           |          |  |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| <b>Методы научно-исследовательской деятельности</b>               | Общая характеристика методов исследования и их классификация<br>Общенаучные методы исследования.          | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №3</b><br>Составление индивидуального плана исследовательской и проектной работы; | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №4</b><br>Оформление теоретической части исследовательской работы.                | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №5</b><br>Оформление практической части исследовательской работы.                 | 1        |  |
| <b>Тема 2.4.<br/>Источники информации и работа с ними</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                      | <b>4</b> |  |
|                                                                   | Способы получения и переработки информации. Виды источников информации.                                   | 1        |  |
|                                                                   | Переработка информации: тезированные, конспектирование, цитирование.                                      | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №6</b><br>Виды литературных источников информации. Правила работы с ними.         | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №7</b><br>Оформление заключения исследовательской работы, списка литературы.      | 1        |  |
| <b>Тема 2.5.<br/>Реферат как научная работа</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                      | <b>2</b> |  |
|                                                                   | Реферат и его виды.                                                                                       | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №8</b><br>Структура учебного и научного реферата. Этапы работы.                   | 1        |  |
| <b>Тема 2.6.<br/>Публичное выступление и его основные правила</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                      | <b>2</b> |  |
|                                                                   | Публичное выступление. История вопроса. Основные правила подготовки публичного выступления.               | 1        |  |
|                                                                   | <b>Практическое занятие №9</b><br>Подготовка авторского доклада к защите реферата. Выступление.           | 1        |  |
|                                                                   | <b>Контрольная работа</b>                                                                                 | 1        |  |

| <b>Раздел 3. Основы проектной деятельности</b>                          |                                                                                                                                                        |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| <b>Тема 3.1.<br/>Современный взгляд на проектирование</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | <b>1</b> |  |
|                                                                         | Системный подход к проектированию. Методы проектирования.                                                                                              | 1        |  |
| <b>Тема 3.2<br/>Проект и метод проектов</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | <b>4</b> |  |
|                                                                         | Структура проекта. Основные требования к проекту. Ресурсное обеспечение проекта. Формы продуктов проектной деятельности.                               | 2        |  |
|                                                                         | <b>Практическое занятие №10</b><br>Составление целей и задач курсового проекта.<br>Оформление курсового проекта (курсовая работа).                     | 1        |  |
|                                                                         | <b>Практическое занятие №11</b><br>Оформление выпускной квалификационной работы, определять цель и задачи, умение представлять и защищать свою работу. | 1        |  |
| <b>Тема 3.3.<br/>Методы сбора данных</b>                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | <b>2</b> |  |
|                                                                         | Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа.                                                                                   | 2        |  |
| <b>Тема 3.4.<br/>Информационные технологии в проектной деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | <b>4</b> |  |
|                                                                         | Использование информационных технологий и Интернет-ресурсов в проектной деятельности.                                                                  | 1        |  |
|                                                                         | Презентация. Цели презентации. Виды, формы, типы презентации. Критерии оценивания презентации.                                                         | 1        |  |
|                                                                         | <b>Практическое занятие №12</b><br>Определение вида, формы и типа презентации на представленные темы проекта.                                          | 2        |  |
| <b>Тема 3.5. Составление индивидуальных и групповых проектов</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                   | <b>6</b> |  |
|                                                                         | Индивидуальный проект и его особенности. Структура и этапы выполнения.                                                                                 | 1        |  |
|                                                                         | <b>Практическое занятие №13</b><br>Публичное представление проекта. Защита проектов.                                                                   | 1        |  |

|                                 |                           |   |                             |
|---------------------------------|---------------------------|---|-----------------------------|
|                                 | <b>Контрольная работа</b> | 2 |                             |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                           | 2 |                             |
|                                 |                           |   | <b>Всего</b>                |
|                                 |                           |   | <b>Практические занятия</b> |
|                                 |                           |   | <b>36</b>                   |
|                                 |                           |   | <b>14</b>                   |



2.3. Характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий (по разделам содержания ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»)

| Наименование разделов                              | Характеристика основных видов учебной деятельности                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | Предметные                                                                                                                                                                                                                         | Метапредметные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Личностные                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Раздел 1.<br>Требования к подготовке проекта       | <p><b>Формулировать</b> определения по теме.</p> <p><b>Знать</b> типы проектов, виды проектов.</p>                                                                                                                                 | <p><b>Адекватно использовать</b> речевые средства для решения различных коммуникативных задач; <b>владение</b> устной и письменной речью; <b>строить</b> монологическое контекстное высказывание.</p> <p><b>Адекватно, точно и последовательно отображать</b> в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий, как в форме громкой социализированной речи; так и в форме внутренней речи, как в устной, так и в письменной речи.</p> <p>Уметь <b>анализировать, критически оценивать и интерпретировать</b> информацию.</p> | <p><b>Способность</b> вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, <b>находить</b> общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p><b>Сознательное отношение</b> к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> |
| Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом | <p><b>Формулировать</b> понятия по теме. <b>Использовать</b> алгоритм создания проекта.</p> <p><b>Объяснять</b> изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p><b>Осуществлять</b> исследование</p> | <p><b>Объяснять</b> изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p><b>Осуществлять</b> поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Вносить</b> необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его и учета характера сделанных ошибок.</p>                                                                                                                                                            |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Раздел 3.</b><br/><b>Подготовка к публичной защите проекта:</b></p> | <p><b>Использовать</b> метод ы исследования<br/><b>Находить</b> в тексте требуемую информацию;<br/>определять тему и главную мысль текста.<br/><b>Решать</b> задачи на основе изученного материала.</p> | <p><b>Осуществлять</b> поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий.<br/><b>Анализировать и осмысливать</b> текст задачи, <b>переформулировать</b> условие, <b>моделировать</b> условие и строить логическую цепочку.<br/><b>Уметь</b> формулировать и удерживать учебную задачу; преобразовывать практическую задачу в познавательную; ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с учителем.<br/><b>Применять</b> установленные правила в планировании способа решения;<br/><b>Выбирать</b> действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;<br/><b>определять</b> последовательность промежуточных целей и соответствующих им действий с учетом конечного результата;<br/><b>составлять</b> план и последовательность действий;<br/><b>предвидеть</b> уровень усвоения знаний, его временных характеристик; предвидеть возможности получения конкретного результата при решении задачи<br/><b>осуществлять</b> итоговый и пошаговый контроль по результату; осуществлять констатирующий и прогнозирующий контроль по результату и по способу действия.</p> | <p><b>Адекватно использовать речь</b> для планирования и регуляции своей деятельности, использовать речь для регуляции своего действия.<br/><b>ставить</b> вопросы; обращаться за помощью; формулировать свои затруднения;<br/><b>предлагать</b> помощь и сотрудничество;<br/><b>проявлять</b> активность во взаимодействии для решения коммуникативных задач<br/><b>слушать и вступать в диалог</b>,<br/><b>участвовать</b> в коллективном обсуждении проблем.</p> <p><b>Учитывать</b> разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.<br/><b>Понимать</b> информацию, представленную в текстовой форме; отделять новое знание от известного; ставить вопросы к тексту и искать ответы на них.<br/><b>Ориентировать</b> в системе знаний; выполнять анализ, производить синтез.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оснащение учебного кабинета обеспечивается библиотечным фондом, печатными пособиями, информационными средствами, а также техническими средствами обучения, учебно-практическим и учебно-лабораторным оборудованием.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- учебная доска;
- учебная мебель (ученические стулья и столы, рабочее место преподавателя);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- проектор;
- экран;
- интерактивная доска.

##### **Информационные средства обучения:**

- электронные учебные издания по основным разделам курса ;
- мультимедийные обучающие программы;
- презентации по разделам курса

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

##### **Дополнительные источники:**

1. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011
  3. Ступицкая М.А. Новые педагогические технологии: учимся работать над проектами. - Ярославль: Академия развития, 2008.
- торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://eor.edu.ru>, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

<http://school-collection.edu.ru>, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУПВ.02 «Основы индивидуального проектирования»

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

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

В контроле за знаниями, умениями и навыками обучающихся применяется промежуточный контроль:

- самостоятельные работы на 15 - 20 минут по каждой теме предмета для осуществления текущего контроля знаний, умений и навыков учащихся, в качестве дополнительных упражнений, а также с целью самоподготовки;
- зачеты по теоретической части для проверки теоретических заданий по данной теме;
- тематические тесты для проверки усвоения теоретических знаний по теме, путем применения тестовых заданий в различных формах: задания с готовыми ответами, задания со свободным кратким ответом, задания на дополнение высказывания.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент<br>результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|
|                                                     | балл (отметка)                                                | вербальный аналог    |
| 90 ÷ 100                                            | 5                                                             | отлично              |
| 80 ÷ 89                                             | 4                                                             | хорошо               |
| 70 ÷ 79                                             | 3                                                             | удовлетворительно    |
| менее 70                                            | 2                                                             | не удовлетворительно |

| Основные показатели оценки результата |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Личностные                            | <p><b>Результатом формирования личностных учебных универсальных действий</b> следует считать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• положительное отношение к занятиям;</li> <li>• умение признавать собственные ошибки;</li> <li>• формирование ценностных ориентаций (саморегуляция, стимулирование, достижение и др.);</li> <li>• формирование проектной компетентности.</li> </ul>                                                 |
| Метапредметные                        | <p><b>Результатом формирования познавательных учебных универсальных действий</b> будут являться умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий;</li> <li>• использовать знаково-символические средства, в том числе модели и схемы для решения учебных задач;</li> <li>• учиться основам смыслового чтения художественных и познавательных текстов;</li> </ul> |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;</li> <li>• уметь осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;</li> <li>• уметь осуществлять синтез как составление целого из частей;</li> <li>• уметь осуществлять сравнение и классификацию по заданным критериям;</li> <li>• уметь устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>• уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;</li> <li>• уметь устанавливать аналогии;</li> <li>• владеть общим приемом решения учебных задач;</li> <li>• осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотеки;</li> <li>• создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;</li> <li>• уметь осуществлять выбор наиболее эффективных образовательных задач в зависимости от конкретных условий.</li> </ul> <p><b>Основным критерием сформированности коммуникативных учебных универсальных действий</b><br/> <b>можно считать коммуникативные способности обучающегося, включающие в себя:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• желание вступать в контакт с окружающими;</li> <li>• знание норм и правил, которым необходимо следовать при общении с окружающими;</li> <li>• умение организовать общение, включающее умение слушать собеседника, умение эмоционально сопереживать, умение решать конфликтные ситуации, умение работать в группе.</li> <li>• сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в паре: устанавливать и соблюдать очерёдность действий, сравнивать полученные результаты, выслушивать партнера, корректно сообщать товарищу об ошибках;</li> <li>• задавать вопросы с целью получения нужной информации;</li> <li>• организовывать взаимопроверку выполненной работы;</li> <li>• высказывать свое мнение при обсуждении задания.</li> </ul> <p><b>Критериями сформированности у учащегося регуляции своей деятельности может стать способность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отслеживать цель учебной деятельности и внеучебной (проектная деятельность);</li> <li>• планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу, правилу, с использованием норм</li> <li>• выбирать средства для организации своего поведения;</li> <li>• адекватно воспринимать указания на ошибки и исправлять найденные ошибки.</li> <li>• оценивать собственные успехи в вычислительной деятельности;</li> <li>• планировать шаги по устранению пробелов.</li> </ul> |
| <b>Предметные</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Основные этапы работы над проектом</b> | В результате изучения тем обучающиеся должны уметь:<br>Применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Разрабатывать структуру конкретного проекта<br>Использовать справочную нормативную, правовую документацию<br>Проводить исследования<br>Самостоятельно разрабатывать структуру проекта, делать аналитическую обработку текста<br>Оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы |
|  | В результате изучения тем обучающиеся должны знать:<br>Типы и виды проектов<br>Требования к структуре проекта<br>Виды проектов по содержанию<br>Оценка выполнения практической работы                                                                                                          |

Овладение учебными универсальными действиями ведет к освоению содержания, значимого для формирования познавательной, нравственной и эстетической культуры, сохранения окружающей среды и собственного здоровья, использование знаний, умений, навыков в повседневной жизни и практической деятельности, к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, получение умений и компетенций, включая самостоятельную организацию процесса усвоения знаний.

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

1. Бережнова Е. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для студентов средн. учебн. заведений / Е. В. Бережнов, В. В. Краевский. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с.
2. Захаров А., Захаров Т. Как написать и защитить диссертацию. – СПб.: Питер, 2016. – 157 с.
3. Кузнецов И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления: учебно-методическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 340 с.
4. Медведев Э. Н. Основы научных исследований: учебное пособие. – Макеевка: НОРД-пресс, 2016. – 250 с.
5. Радаев В. В. Как организовать и представить исследовательский проект: 75 простых правил. – М.: ГУВШЭ: ИНФРА-М, 2016. – 203 с.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**



## 1.Паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы  
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **Уметь:**

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

-проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **Знать:**

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате освоения учебной дисциплины у студентов будут сформированы следующие **компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО:

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;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. 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.

3.4.2. 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.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

ЛР15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР18. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность

#### **1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) **56 часов**

в том числе:

теоретические занятия-**45 часов**

лабораторно-практические занятия-**15 часов**

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (за счет часов, отведенных на теоретическое обучение)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

### Тематический план

| №<br>п/п                                                                  | Вид учебной работы                                          | Количество<br>часов |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1                                                                         | Введение                                                    | 2                   |
| 2                                                                         | Основы физиологии питания                                   | 6                   |
| 3                                                                         | Основы микробиологии                                        | 16                  |
| 4                                                                         | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания | 10                  |
| 5                                                                         | Основы гигиены и санитарии                                  | 22                  |
|                                                                           | <b>ИТОГО</b>                                                | <b>56</b>           |
| <i><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i> |                                                             |                     |
|                                                                           | <b>ВСЕГО</b>                                                | <b>56</b>           |

### 1. Введение

Понятия физиология питания, микробиология, гигиена, санитария.

### 2. Часть 1 Основы физиологии питания

Пищевые вещества и их значение: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Процесс пищеварения. Обмен веществ и энергии. Питание детей и подростков, взрослого населения. Лечебное питание.

### 3. Часть 2. Основы микробиологии

Понятие о микроорганизмах, Морфология микробов, физиология микробов, влияние условий внешней среды на микробов, распространение микробов в природе, микробиология основных пищевых продуктов.

### 4. Часть 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления, глистные заболевания.

### 5. Часть 4. Основы гигиены и санитарии

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.

### **3. Условия реализации учебной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинетов:

- технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- учебной лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены , библиотеки.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры
- система мультимедиа
- учебные наглядные пособия по дисциплине
- рабочее место преподавателя.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

2.Матюхина З.П.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.

Учебник (изд.: 10); издательский центр «Академия» ,2017г.

Дополнительные источники:

#### 4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результатом освоения ОП.01 основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, освоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>уметь:</b></p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> | <p>Устные ответы</p> <p>Тестовые задания</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> |

|                                                                                                                                                                                                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

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

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК,<br>ОК <sup>viii</sup>                                                                                                 | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ЛР 3;ЛР4; ЛР<br>7;ЛР16 | проводить<br>органолептическую оценку<br>качества и безопасности<br>продовольственных<br>продуктов и сырья;<br>оценивать условия и<br>организовывать хранение<br>продуктов и запасов с учетом<br>требований системы анализа,<br>оценки и управления<br>опасными факторами<br>(ХАССП);<br>оформлять учетно-отчетную<br>документацию по расходу и<br>хранению продуктов;<br>осуществлять контроль<br>хранения и расхода<br>продуктов | ассортимент, товароведные<br>характеристики, требования к<br>качеству, упаковке,<br>транспортированию и реализации,<br>условия и сроки хранения основных<br>групп продовольственных товаров;<br>виды сопроводительной<br>документации на различные группы<br>продуктов;<br>методы контроля качества,<br>безопасности пищевого сырья,<br>продуктов;<br>современные способы обеспечения<br>правильной сохранности запасов и<br>расхода продуктов;<br>виды складских помещений и<br>требования к ним;<br>правила оформления заказа на<br>продукты со склада и приема<br>продуктов, поступающих со склада и<br>от поставщиков |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                 | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                             | <b>56</b>   |
| в том числе:                                                       |             |
| теоретическое обучение                                             | 20          |
| практические занятия                                               | 34          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> | <b>2</b>    |

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов <sup>ix</sup> , формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3           | 4                                                                                                             |
| <b>Тема 1. Качество продовольственных товаров</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2           | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                        |
|                                                   | Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Консервирование пищевых продуктов. |             |                                                                                                               |
|                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5                                                                                     |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 2.</b><br><b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5                                   |
|                                                                                                        | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. |   |                                                                                        |
|                                                                                                        | Тематика практических занятий:                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                        |
|                                                                                                        | ПЗ №1 Оценка качества клубнеплодов, корнеплодов<br>ПЗ №2 Оценка качества капустных, луковых, томатных овощей.                                                                                                                                                                                         |   |                                                                                        |
| <b>Тема 3.Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов</b>                                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6 | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                                                        | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.                                                                                               |   |                                                                                        |
|                                                                                                        | Тематика практических занятий:                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |                                                                                        |
|                                                                                                        | ПЗ №3 Оценка качества свежей рыбы.<br>ПЗ №4 Оценка качества рыбных консервов.                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                                                        |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6 |                                                                                        |
|                                                                                                        | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству мяса и мясных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов                                                                                              |   | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                                                        | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 |                                                                                        |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | ПЗ №5. Оценка качества мяса.<br>ПЗ № 6. Оценка качества мясных продуктов.                                                                                                                              |    |                                                                                        |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                          | 6  |                                                                                        |
|                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения молочных товаров. |    | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                             | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                          | 4  |                                                                                        |
|                                                                             | ПЗ № 7. Оценка качества молочных консервов<br>ПЗ № 8. Оценка качества кисломолочных продуктов                                                                                                          |    |                                                                                        |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Товароведная характеристика пищевых жиров</b>          | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                          | 4  |                                                                                        |
|                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия, сроки хранения пищевых жиров.             |    | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                             | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                          | 2  |                                                                                        |
|                                                                             | ПЗ № 9. Оценка качества растительных масел.<br>ПЗ № 10. Оценка качества животных жиров.                                                                                                                |    |                                                                                        |
| <b>Тема 7.</b><br><b>Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов</b> | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                          | 2  |                                                                                        |
|                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов.             |    | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                             | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                          | 1  |                                                                                        |
|                                                                             | ПЗ № 11. Оценка качества яиц куриных.                                                                                                                                                                  |    |                                                                                        |
| <b>Тема 8.</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>       | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                         | 10 |                                                                                        |
|                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп,                                                                          |    | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5               |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения зерновых товаров.                                                                     |   | ПК 5.1-5.5                                                                             |
|                                                                                             | Тематика практических занятий:                                                                                                                                                                                    | 8 |                                                                                        |
|                                                                                             | ПЗ №12. Оценка качества круп.<br>ПЗ №13. Оценка качества муки разных сортов.<br>ПЗ №14. Оценка качества макаронных изделий.<br>ПЗ №15. Оценка качества хлеба.                                                     |   |                                                                                        |
|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                   |   |                                                                                        |
| <b>Тема 9.</b><br><b>Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий</b> | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                    | 8 |                                                                                        |
|                                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству крахмала, сахара, сахаристых кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий.                                              |   | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                                             | Тематика практических занятий:                                                                                                                                                                                    | 6 |                                                                                        |
|                                                                                             | ПЗ №16. Оценка качества крахмала, сахара.<br>ПЗ №17. Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий, оценка качества по стандарту.<br>ПЗ №18. Оценка мучных кондитерских изделий качества по стандарту. |   |                                                                                        |
| <b>Тема 10.</b><br><b>Товароведная характеристика вкусовых товаров</b>                      | Содержание учебного материала:                                                                                                                                                                                    | 4 |                                                                                        |
|                                                                                             | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.                 |   | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                                             | Тематика практических занятий:                                                                                                                                                                                    | 3 |                                                                                        |
|                                                                                             | ПЗ №19. Оценка качества чая, кофе.<br>ПЗ №20. Оценка качества пряностей, приправ.                                                                                                                                 |   |                                                                                        |
|                                                                                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                     | 6 |                                                                                        |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 11.</b><br><b>Характеристика вспомогательных материалов.</b> | Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вспомогательных материалов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вспомогательных материалов. |           | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                      | Контрольная работа                                                                                                                                                                                                    | 2         |                                                                                        |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                                                                        |
| <b>Всего:</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                       | <b>56</b> |                                                                                        |
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                                        |

<sup>viii</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<sup>ix</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

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

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

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

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

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

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

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

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL:](#)



<https://profspo.ru/books/70617>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения <sup>x</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Осваиваемые знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>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</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>                                                                      | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>– тестирования;</li> <li>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> |
| <b>Осваиваемые умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>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</p>                                                                                                                                                                               | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>                        |

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11

| Общие компетенции                                                                                                                      | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li><li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li><li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li><li>- адекватность определения потребности в информации;</li><li>- эффективность поиска;</li><li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li><li>- разработка детального плана действий;</li><li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li><li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li></ul> |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"><li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li><li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li><li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| <b>ОК 08.</b><br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</li> </ul> |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ОК 10.</b><br/> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>                                             |
| <p><b>ОК 11.</b><br/> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul> |

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК                                                                                                                | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-11<br>ЛР4; ЛР7; ЛР10;<br>ЛР14; ЛР18; ЛР20 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>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;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                   | Объем в часах |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>56</b>     |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                        | <b>27</b>     |
| в т. ч.:                                                             |               |
| теоретическое обучение                                               | 29            |
| практические занятия                                                 | 27            |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) Д.зачет</b> |               |

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<sup>x</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объем в часах |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3             |
| <b>Раздел 1</b>                                                                             | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>24</b>     |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>      |
| <b>Тема 1.2</b><br><b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>     | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1.</b> Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p><b>2.</b> Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p><b>3.</b> Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p><b>4.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p><b>5.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p><b>6.</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p><b>7.</b> Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> | <b>8</b>      |
|                                                                                             | <b>8.</b> Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                               | продукции для различных форм обслуживания                                                                                                                                                                                                         |           |
|                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>12</b> |
|                                               | <b>ПЗ. №1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке овощей. (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                 | <b>2</b>  |
|                                               | <b>ПЗ №2.</b> Организация рабочих мест повара по обработке рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                        | <b>2</b>  |
|                                               | <b>ПЗ. №3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                       | <b>2</b>  |
|                                               | <b>ПЗ. №4</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)                                                                                                                          | <b>2</b>  |
|                                               | <b>ПЗ. № 5</b><br>Организация рабочих мест кондитерского цеха.                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>  |
|                                               | <b>ПЗ. № 6</b><br>Организация рабочих мест готовой кулинарной продукции.                                                                                                                                                                          | <b>2</b>  |
|                                               | Организация реализации готовой кулинарной продукции.                                                                                                                                                                                              | <b>1</b>  |
|                                               | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>1</b>  |
| <b>Раздел 2</b>                               | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>                                                                                                                              |           |
| <b>Тема 2.1<br/>Механическое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b>  |
|                                               | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации |           |
|                                               | 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                            |           |
|                                               | 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                               |           |
|                                               | 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство.                                                                                                                                                            |           |
|                                               | 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                          |           |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                               | 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации                                                                                                               |          |
|                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                             | <b>6</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 7.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.                                                                                                                           | <b>2</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 8.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.                                                                                                                                  | <b>2</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 9.</b><br>Изучение правил безопасности оборудования для нарезки хлеба.                                                                                                                                                  | <b>2</b> |
| <b>Тема 2.2<br/>Тепловое<br/>оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                             |          |
|                                               | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации              | <b>8</b> |
|                                               | 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                       |          |
|                                               | 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |          |
|                                               | 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                    |          |
|                                               | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                             | <b>8</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 10.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования                                                                                                                                                  | <b>2</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 11.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования                                                                                                                                                  | <b>2</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 12.</b><br>Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования.                                                                                                                              | <b>2</b> |
|                                               | <b>ПЗ. № 13.</b><br>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.                                                                                                                                       | <b>2</b> |

|                                                  |                                                                                                                                                                         |           |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Тема 2.3<br/>Холодильное<br/>оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                    | <b>2</b>  |
|                                                  | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |           |
|                                                  | 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                              |           |
|                                                  | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                    | <b>1</b>  |
|                                                  | <b>ПЗ. №14</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                        | <b>1</b>  |
|                                                  | Дифференцированный зачет                                                                                                                                                | <b>1</b>  |
| <b>Всего:</b>                                    |                                                                                                                                                                         | <b>52</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

6. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д.

Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

11. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

12. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021)..

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения <sup>xi</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                               | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знание:</b><br>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 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>- письменного/ устного опроса;<br>- тестирования;<br>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>- письменных/ устных ответов,<br>- тестирования. |
| <b>Умение:</b><br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям                                                                                                                                                                  | <b>Текущий контроль:</b><br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> | <p>(самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

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

##### **1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

##### **1. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

## **2. Дополнительные источники:**

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер . Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК                                                                                  | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                  | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 32            |
| В т.ч. в форме практичекой подготовки              | 6             |
| в том числе:                                       |               |
| теоретическое обучение                             | 24            |
| практические занятия                               | 6             |
| контрольная работа                                 |               |
| Самостоятельная работа                             | 2             |
| Промежуточная аттестация                           | 2             |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                               | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                      | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                         | 2                                                                                                                                                               | 3             | 4                                                                     |
| Раздел 1                                                                  | Основные положения Конституции РФ                                                                                                                               | 5             |                                                                       |
| Тема 1.1<br>Основные положения Конституции РФ                             | Содержание учебного материала                                                                                                                                   | 3             | ОК 01-07, ОК 09, 10                                                   |
|                                                                           | Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия                                           |               |                                                                       |
|                                                                           | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.                            |               |                                                                       |
| Тема 1.2<br>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации | Содержание учебного материала                                                                                                                                   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10                                                   |
|                                                                           | Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина                                                                                                    |               |                                                                       |
|                                                                           | Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина                                                                                                         |               |                                                                       |
|                                                                           | Право социальной защиты граждан                                                                                                                                 |               |                                                                       |
|                                                                           | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                             |               |                                                                       |
| Раздел 2                                                                  | Основы гражданского права                                                                                                                                       | 7             |                                                                       |
| Тема 2.1<br>Правовое регулирование хозяйственных отношений                | Содержание учебного материала                                                                                                                                   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10                                                   |
|                                                                           | Предмет, принципы и источники российского гражданского права                                                                                                    |               |                                                                       |
|                                                                           | Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |               |                                                                       |
|                                                                           | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                             |               |                                                                       |
| Тема 2.2                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                   | 2             | ОК 01-07, ОК 09, 10                                                   |
|                                                                           | Классификация субъектов предпринимательской деятельности                                                                                                        |               |                                                                       |

|                                                               |                                                                                                                                                |  |  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц | Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица                                                                                 |  |  |
|                                                               | Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности                      |  |  |
|                                                               | Тематика практических занятий                                                                                                                  |  |  |
|                                                               | Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового |  |  |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
|                                                                           | регулирования их деятельности».                                                                                                                                                                                                                                      |   |                     |
|                                                                           | Самостоятельная работа обучающихся<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» |   |                     |
| Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                        | 3 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                           | Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования                                                             |   |                     |
|                                                                           | Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).                                                 |   |                     |
|                                                                           | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                                                                                                                  |   |                     |
| Раздел 3                                                                  | Основы трудового права                                                                                                                                                                                                                                               | 8 |                     |
| Тема 3.1<br>Правовое регулирование трудовых отношений                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                           | Трудовые отношения: понятие, основания возникновения                                                                                                                                                                                                                 |   |                     |
|                                                                           | Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения                                                                                                                                                                             |   |                     |
|                                                                           | Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений                                                                                                                                                                                                               |   |                     |
|                                                                           | Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора                                                                                                                                                               |   |                     |



|                                                                 |                                                                                                                                     |   |                     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
|                                                                 | Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника     |   |                     |
|                                                                 | Тематика практических занятий                                                                                                       |   |                     |
|                                                                 | Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»  |   |                     |
|                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |   |                     |
| Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора | Содержание учебного материала                                                                                                       | 4 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                 | Материальная ответственность работодателя перед работником                                                                          |   |                     |
|                                                                 | Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.                      |   |                     |
|                                                                 | Тематика практических занятий                                                                                                       |   |                     |
|                                                                 | Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности                                                                |   |                     |
|                                                                 | работодателей и работников»                                                                                                         |   |                     |
|                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |   |                     |
| Тема 3.3<br>Защита трудовых прав работников                     | Содержание учебного материала                                                                                                       | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                 | Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения                                        |   |                     |
|                                                                 | Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения                                                               |   |                     |
|                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |   |                     |
| Раздел 4.                                                       | Административные правонарушения и административная ответственность                                                                  | 6 |                     |
| Тема 4.1.<br>Законодательство об административных               | Содержание учебного материала                                                                                                       | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                 | Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины                                    |   |                     |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                             |   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
| правонарушениях, его задачи и принципы                                          | Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).                                                                |   |                     |
|                                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                         |   |                     |
| Тема 4.2.<br>Административные правонарушения и административная ответственность | Содержание учебного материала                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                                 | Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности |   |                     |
|                                                                                 | Тематика практических занятий                                                                                                                                               |   |                     |
|                                                                                 | Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»                                                                      |   |                     |
|                                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                         |   |                     |
| Тема 4.3.<br>Административные наказания                                         | Содержание учебного материала                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                                 | Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика                                            |   |                     |
|                                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                         |   |                     |
| Раздел 5.                                                                       | Защита прав субъектов предпринимательской деятельности                                                                                                                      | 4 |                     |
| Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                                 | Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав                                                                                        |   |                     |
|                                                                                 | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов                                         |   |                     |
| Тема 5.2.<br>Судебный порядок разрешения споров                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-07, ОК 09, 10 |
|                                                                                 | Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.                                                                                                                          |   |                     |
|                                                                                 | Третейские суды в РФ                                                                                                                                                        |   |                     |

|                          |                                                                                                                                        |  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                          | Самостоятельная работа обучающихся<br>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение<br>нормативных материалов |  |
| Промежуточная аттестация | 2                                                                                                                                      |  |
| Всего:                   | 32                                                                                                                                     |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение, • иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания 1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / В.

А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>](#)

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. — Москва: Академия, 2021.

#### 3.2.32. Дополнительные источники

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования /

А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст

: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:  
<https://urait.ru/bcode/489739>  
(дата обращения: 29.01.2022).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Методы оценки                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> | <p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>        |
| <p>Умения: использовать необходимые нормативноправовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>   | <p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код<br>ОК, ПК                             | Дисциплинарные результаты                                                                                            |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | Умения                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                 |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04          | Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания   | Виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета        |
| ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | Составлять товарный отчет за день                                                                                    | Принципы и формы организации бухгалтерского учета<br>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании                               |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8                  | Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья                                | Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе                                                               |
| ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5    | Составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами             | Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию                                                                                 |
|                                           | Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки | Требования , предъявляемые к содержанию и оформлению документов                                                                                        |
|                                           | Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве                                                 | Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства                    |
|                                           | Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями                 | Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления                   |
|                                           | Принимать оплату наличными деньгами                                                                                  | Правила документального оформления движения материальных ценностей                                                                                     |
|                                           | Принимать и оформлять безналичные платежи                                                                            | Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров                                             |
|                                           | Составлять отчеты по платежам                                                                                        | понятие и виды товарных потерь, методику их списания                                                                                                   |
|                                           |                                                                                                                      | Методика 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                                  |
|  | 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                 | Объем в часах |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 32            |
| в т.ч. в форме практической подготовки             | 12            |
| в т. ч.:                                           |               |
| теоретическое обучение                             | 20            |
| практические занятия                               | 12            |
| <i>Самостоятельная работа</i>                      | 4             |
| Промежуточная аттестация                           | 2             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                          | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                            | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3             | 4                                                                                              |
| Тема 1.<br>Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                         | 4             | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10   |
|                                                      | 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета                                                                                                              |               |                                                                                                |
|                                                      | 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности                                                                                                                         |               |                                                                                                |
|                                                      | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов<br>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |               |                                                                                                |
|                                                      | Самостоятельная работа обучающихся<br>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)<br>Источники информации<br>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)                           | -             |                                                                                                |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |    |                                                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.<br>Ценообразование в общественном питании       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                              | 10 | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5               |
|                                                         | 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания                                                                                                                                                                               |    |                                                                    |
|                                                         | 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства                                                                                                                                          |    |                                                                    |
|                                                         | 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета                                                                                                                                                                                             |    | ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10                               |
|                                                         | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                    |
|                                                         | 5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий         |    |                                                                    |
|                                                         | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                              | 6  |                                                                    |
|                                                         | 1. Работа со Сборником рецептов:<br>расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,<br>определение процентной доли потерь $\epsilon$ при различных видах обработки сырья                              | 2  |                                                                    |
|                                                         | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день                                                                                                                                                                                          | 2  |                                                                    |
|                                                         | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.<br>Оформление калькуляционных карточек.                                                                                                 | 2  |                                                                    |
| Тема 3. Материальная ответственность.<br>Инвентаризация | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                              | 4  | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5 |
|                                                         | 1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц |    |                                                                    |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | ОК 01-05,<br>ОК 09, 10                                                                       |
|                                                                                   | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)<br>Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br>Источники информации<br>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст:<br>2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" | - |                                                                                              |
| Тема 4.<br>Учет сырья, продуктов и тары в<br>кладовых организаций<br>питания      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                                                   | 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                                                              |
|                                                                                   | 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                                                              |
|                                                                                   | Тематика практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |                                                                                              |
|                                                                                   | Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |                                                                                              |
| Тема 5.<br>Учет продуктов на<br>производстве, отпуска и<br>реализации продукции и | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6 | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5                           |
|                                                                                   | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                                              |
|                                                                                   | 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                              |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| товаров предприятиями общественного питания                      | 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | ОК 01-05,<br>ОК 09, 10                                                                       |
|                                                                  | Тематика практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  |                                                                                              |
|                                                                  | Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |                                                                                              |
| Тема 6.<br>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.5<br>ПК 3.2-3.5<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ОК 01-05,<br>ОК 09, 10 |
|                                                                  | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                              |
|                                                                  | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                              |
|                                                                  | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                              |
|                                                                  | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                              |
|                                                                  | Самостоятельная работа обучающихся<br>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -  |                                                                                              |
|                                                                  | эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли<br>Источники информации<br>Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей.<br>"Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)<br>Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55. |    |                                                                                              |
| Всего:                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 32 |                                                                                              |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

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

Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания:

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-81143549-4. Электронные издания:

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения:

01.11.2021). Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

[Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>](https://e.lanbook.com/book/146806)

Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-81143549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.

Налоговый кодекс Российской Федерации.

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

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

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

ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> </ul> |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>-составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul> |

|                                                                                                                                                             |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| при расчетах с потребителями;<br>-принимать оплату наличными деньгами; -<br>принимать и оформлять безналичные<br>платежи;<br>-составлять отчеты по платежам |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11

| Общие компетенции                                                                                                                                 | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| <b>ОК 08.</b><br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</li> </ul> |
| <b>ОК. 09</b>                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                              | технологий для реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>                                             |
| <b>ОК 11.</b><br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul> |

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК <sup>xii</sup>                                                                                                       | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР<br>9,ЛР10 | <ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li></ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                     | Объем в часах |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы                                        | 32            |
| в т.ч. в форме практической подготовки                                 | 12            |
| в т. ч.:                                                               |               |
| теоретическое обучение                                                 | 20            |
| практические занятия                                                   | 12            |
| Самостоятельная работа <sup>xiii</sup>                                 | -             |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета |               |



### Тематический план и содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

| Наименование разделов и тем                         | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов |                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                   | 2                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3           |                                                                                                                         |
| Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда    |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 16          |                                                                                                                         |
|                                                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           | ОК 01-07,<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10ОК 09, ОК 10                                                                           |
| Тема 1.1<br>Законодательство в области охраны труда | Введение<br>Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                                                                                                         |
|                                                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4           | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10 |
|                                                     | 1                                                                                                                                                                                                                                 | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. |             |                                                                                                                         |

|                                                      |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | 2                             | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции |    |                                                                                                                         |
| Тема 1.2<br>Организация охраны труда на предприятиях | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10 |                                                                                                                         |
|                                                      | 1                             | Аттестация рабочих мест, сертификация производственных объектов. Государственная экспертиза условий труда. на соответствие требований безопасности труда. Система стандартизации и сертификации по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание                                                    |    | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2 | <p><b>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</b> Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работников и работодателя в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p>                                                                            |  |
| 3 | <p><b>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.</b> Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p> |  |

|                                                                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | 4                                    | <b>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</b> Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности                                                                                                                               |           |                                                                                                                         |
|                                                                                                | 5                                    | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1         |                                                                                                                         |
| <b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>                            |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>22</b> |                                                                                                                         |
| <b>Тема 2.1</b><br>Основы понятия условия труда.<br>Опасные и вредные производственные факторы | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b>  |                                                                                                                         |
|                                                                                                | 1                                    | <b>Условия труда, их виды: основные понятия.</b> Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственных вибраций на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. |           | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10 |

|                                                                                                             |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------|
|                                                                                                             | 2                                                                                                                                     | <b>Опасные и производственные факторы:</b> понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |   |                                                   |
|                                                                                                             | 3                                                                                                                                     | <b>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов.</b> Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов                              |   |                                                   |
|                                                                                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |                                                   |
|                                                                                                             | <b>Практическое занятие №1.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам |                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                   |
| <b>Практическое занятие №2.</b> Оценка опасных и вредных производственных факторов и соответствующих рисков |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                   |
| <b>Тема 2.2</b><br>Производственный травматизм и профессиональные заболевания                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                           | 8 |                                                   |
|                                                                                                             |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                   |
|                                                                                                             | 1                                                                                                                                     | <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания:</b> понятия и причины. Травмоопасные                                                                                                                                       |   | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10 |

|                                                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                                    |   | производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |   |  |
|                                                                                                    | 2 | <b>Несчастные случаи: понятия, классификация.</b> Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.                             |   |  |
|                                                                                                    |   | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |
| <b>Практические занятия</b>                                                                        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 |  |
| Практическое занятие №3. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии. |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
| Практическое занятие №4. Оформление актов о несчастном случае. Аттестация рабочего места.          |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |

|                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>                              |                                      | <b>30</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |
| <b>Тема</b><br>3.1 Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | 1                                    | <b>Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека.</b> Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)                                                                                                                                   | <p>ОК 01-07,<br/>ОК 09, ОК 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.5<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5<br/>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10</p> <p><b>8</b></p> |
|                                                                                          | 2                                    | <b>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</b> Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. |                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | 3                                    | <b>Защита от поражения электрическим током.</b> Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение).. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                       |

|                                      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                                                                                                             |
|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      |                                      | виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                                                             |
|                                      | 4                                    | <b>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</b> Источники электромагнитного излучения и защита от них. Принцип воздействия электромагнитных волн на организм человека, возможные последствия и защита от излучения.             |           |                                                                                                                             |
| Тема 3.2<br>Пожарная<br>безопасность | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>12</b> |                                                                                                                             |
|                                      | 1                                    | <b>Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.</b> Основные термины и понятия. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров              |           | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР3, ЛР4, ЛР7; ЛР9, ЛР10 |
|                                      | 2                                    | <b>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</b> Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений<br>Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. |           |                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 3                                                                                                                                                      | <p><b>Противопожарный инструктаж</b> понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>                                                                                    |   |  |
| 4                                                                                                                                                      | <p><b>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</b> Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> |   |  |
| <b>Практические занятия</b>                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |
| <p><b>Практическое занятие №5.</b> Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 |  |

|                                                                  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |           |                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                                                                                               | <b>Практическое занятие №6.</b> Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания                                                                                                                                                                                                           |  |           |                                                                                                                         |
| <b>Тема</b><br>безопасности<br>производственному<br>оборудованию | <b>3.3</b> Требования к                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>4</b>  |                                                                                                                         |
|                                                                  | 1                                                                                                                             | <b>Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования.</b> Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом. |  |           | ОК 01-07,<br>ОК 09, ОК 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР3,ЛР4,ЛР7;ЛР9,ЛР10 |
|                                                                  |                                                                                                                               | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |           |                                                                                                                         |
|                                                                  | <b>Практические занятия</b>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |           |                                                                                                                         |
|                                                                  | <b>Практическое занятия №7.</b> Разработка документации по технике безопасности при эксплуатации оборудования.                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>2</b>  |                                                                                                                         |
|                                                                  | <b>Практическое занятия №8.</b> Проведение различных видов инструктажей на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>2</b>  |                                                                                                                         |
|                                                                  | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>2</b>  |                                                                                                                         |
| <b>Всего</b>                                                     |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | <b>72</b> |                                                                                                                         |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

### 2.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

#### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и

профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения <sup>xiv</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знание:</b><br>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br>-обязанности работников в области охраны труда;<br>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии                                           | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования.<br><b>Итоговый контроль</b> |
| <b>Умения:</b><br>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность | <b>Текущий контроль:</b><br>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертная оценка выполнения практических                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| <p>труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> | <p>действий и т.д.</p> | <p>заданий на зачете/экзамене</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**  
**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК;<br>ПК                                                                                                                                                                                                                                                        | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ОК 10<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПК 2.1<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3<br>ПК 2.4<br>ПК.2.5<br>ПК.2.6<br>ПК.2.7<br>ПК.2.8<br>ПК.3.1<br>ПК.3.2<br>ПК.3.3<br>ПК.3.4<br>ПК.3.5<br>ПК.4.1<br>ПК.4.2<br>ПК.4.3 | использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;<br><u>Диалогическая речь</u><br>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;<br>осуществлять запрос и обобщение информации;<br>обращаться за разъяснениями;<br>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;<br>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала | профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br>имя существительное: его основные функции в |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК.4.4</p> <p>ПК.4.5</p> <p>ПК.5.1</p> <p>ПК.5.2</p> <p>ПК.5.3</p> <p>ПК.5.4</p> <p>ПК.5.5</p> | <p>разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><u>Монологическая речь</u></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><u>Письменная речь</u> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><u>Аудирование</u> 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.</p> <p><u>Чтение:</u> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> | <p>предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>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;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола связки; образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Освоение дисциплины направлено на развитие общих компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Освоение дисциплины направлено на формирование личностных результатов:**

| Личностные результаты реализации программы воспитания ( <i>дескрипторы</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                        | Код ЛР реализации ПВ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 1                 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.          | ЛР 2                 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».                                                         | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                               | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                       | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности                                                                                                     | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 8 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.                                                                                 | ЛР 9  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                                                                                                           | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности                                                                                                                    | ЛР 13 |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | ЛР 14 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ЛР 15 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
| Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 16 |
| Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 17 |
| Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 18 |

|                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественнозначимых целей                                                                                          | ЛР 19 |
| Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью                                                                                         | ЛР 20 |
| Способный к применению инструментов и методов бережливого производства                                                                                                            | ЛР 21 |
| Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем                                                                                     | ЛР 22 |
| Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру                                                                                                     | ЛР 23 |
| Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач                                                                                                | ЛР 24 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями                                                                                      |       |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.                                                                                                       | ЛР 25 |
| Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, | ЛР 26 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса                                                                          |       |
| Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.                                                   | ЛР 27 |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b>Объем в часах</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                                | <b>32</b>            |
| <b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>                               | <b>30</b>            |
| <b>в т. ч.:</b>                                                       |                      |
| теоретическое обучение                                                | -                    |
| практические занятия                                                  | 30                   |
| <b>Промежуточная аттестация проводится (дифференцированный зачет)</b> | <b>2</b>             |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем                                | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы                                |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3             | 4                                                                                                    |
| Тема 1.<br>Продукты питания и способы кулинарной обработки | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6             | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                            | Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.<br>Грамматический материал:<br>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;<br>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);<br>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;<br>– безличные предложения;<br>понятие глагола-связки |               |                                                                                                      |
| Тема 2.<br>Типы организаций питания и работа персонала     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4             | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,                                             |
|                                                            | Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».<br>Грамматический материал:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |                                                                                                      |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>                                                                               |          | ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5                                                                |
| <b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | ОК 01-05,<br>ОК 09,<br>ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                 | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»<br>Грамматический материал:<br>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;<br>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;<br>- употребление существительных без артикля |          |                                                                                                         |
| <b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5    |
|                                                                 | Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»<br>Грамматический материал:<br>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения                                           |          |                                                                                                         |
| <b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5    |
|                                                                 | Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»<br>Грамматический материал:<br>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/ Indefinite.                                                                             |          |                                                                                                         |
| <b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,                                                |
|                                                                 | Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане».<br>Грамматический материал:                                                                                                                                                                         |          |                                                                                                         |

|                                                                    |                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little                                                                                                 |           | ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5                                                             |
| <b>Тема 7.<br/>Система закупок и хранения продуктов</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  | <b>2</b>  | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,                                             |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»<br>Грамматический материал: времена группы Continuous                                 |           |                                                                                                      |
| <b>Тема 8.<br/>Организация работы официанта и бармена</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  | <b>2</b>  | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»<br>Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every |           |                                                                                                      |
| <b>Тема 9.<br/>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  | <b>4</b>  | ОК 01-05,<br>ОК 09, ОК 10,<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.5,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»<br>Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.                 |           |                                                                                                      |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                                                                                      |
| <b>Всего</b>                                                       |                                                                                                                                                                       | <b>32</b> |                                                                                                      |





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета иностранного языка

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета рабочее

место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы);

##### Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедийный проектор; экран.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Абрамова, И.Е. Азы профессиональной и академической коммуникации на английском языке: учебное пособие для студентов техникумов и колледжей: / И.Е. Абрамова, А.В. Ананьина. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. - 106 с. - ISBN: 978-54499-0534-5
2. Герасимова, И. Г. Basic English grammar in use = Практическая грамматика английского языка: сборник упражнений: [12+] / И. Г. Герасимова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2018. - 68 с.
3. Голицынский, Ю.Б. Spoken English: пособие по разговорной речи: / Ю.Б. Голицынский. - 2-е изд., испр. - Санкт-Петербург: КАРО, 2019. - 416 с. - ISBN: 978-5-99251369-1
4. Голицынский, Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений / Ю.Б. Голицынский. - 8-е изд., испр. - Санкт-Петербург: КАРО, 2018. - 576 с. - 978-5-9925-1197-0.
5. Голубев, А.П., Английский язык для специалистов сельского хозяйства: учебник / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - Москва: КноРус, 2021. - 480с. - ISBN: 978-5-406-08357-4
6. Дудорова, Э.С. Разговорный английский: актуальные темы для свободного общения / Э.С. Дудорова. - Санкт-Петербург: КАРО, 2019. - 353 с. - 978-5-9925-1393-6
7. Минина, О.Г. Базовый профессиональный английский язык: учебно-методическое пособие / О.Г. Минина. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. - 160 с. - 9785-4499-1303-6.

##### Основные электронные издания

1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей. Приложение: учебник /Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 9785-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электроннобиблиотечная система BOOK.RU. — Текст: электронный.
2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://elanbook.com/book/178059> .
3. Малецкая, О. П. Английский язык / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 3-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45432-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894>.
4. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (А2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494160>

#### **Дополнительные источники**

1. Беяева, С.В. Курс лекций английского языка / С.В. Беяева, Н.В. Никоненко. - Нижний Новгород: Вектор ТиС, 2007. - 271. - 978-5-93126-089-1
2. Митрошкина Т.В. Справочник по грамматике английского языка в таблицах / Митрошкина Т.В. Минск: Тетралит, 2019. — 96 с. — ISBN 978-985-7171-25-5.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения настоящей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов, самостоятельной работы (в письменной или устной форме);

- промежуточную аттестацию студентов в форме дифференцированного зачета;

Для текущего и промежуточного контроля создаются фонды оценочных средств, предназначенных для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Фонды оценочных средств включают средства поэтапного контроля формирования компетенций:

- вопросы для проведения устного;
- задания для самостоятельной работы (составление рефератов по темам программы);
- вопросы и задания к дифференцированному зачету; – тесты для контроля знаний; – практические занятия.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Методы оценки                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><u>Знать:</u></p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p> | <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и</p> | <p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |
| <p><u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> | <p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p> | <p>Дискуссия.<br/>Выполнение упражнений.<br/>Составление диалогов;<br/>Участие в диалогах<br/>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.08 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

# 1. Общая характеристика рабочей программы общепрофессионального цикла учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ПК 2.3,<br>ПК 2.5- 2.8;<br>ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5;<br>ПК 5.3-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>- применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul> |

## **2. Структура и содержание общеобразовательного предмета**

### **2.1. Объем предмета и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Объем в часах*</b> |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Объем образовательной программы дисциплины</b>          | <b>44</b>             |
| <b>Основное содержание</b>                                 | <b>42</b>             |
| в т. ч.:                                                   |                       |
| теоретическое обучение                                     | 16                    |
| практические занятия                                       | 26                    |
| <b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b> | <b>2</b>              |



## 2.2. Тематический план и содержание предмета

| Наименование разделов и тем                              | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия                                                                                                                                                                                                                           | Объем часов | Формируемые компетенции                                                     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                                                                           |
| <b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>    |                                                                             |
| Тема 1.1 Информация и информационные процессы            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>    | ОК 01- 09                                                                   |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение</b><br>Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.                                                                                                                 | 2           |                                                                             |
|                                                          | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.</i>                              |             |                                                                             |
| Тема 1.2. Технические средства информационных технологий | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>    | ОК 01- 09                                                                   |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение</b><br>Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника.     | 2           |                                                                             |
|                                                          | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.</i> |             |                                                                             |
| Тема 1.3. Информационные системы.                        | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>4</b>    | ОК 01- 09<br>ПК 2.3,<br>ПК 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5 |
|                                                          | <b>Теоретическое обучение</b> Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.                                                                                                                                 | 2           |                                                                             |
|                                                          | <b>Практические занятия</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».                                                                                                                                                                                | 2           |                                                                             |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>24</b> |                                                                             |
| Тема 2.1<br>Технология обработки графической информации                                                                      | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>  | ОК 01- 09<br>ПК 2.3,<br>ПК 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5 |
|                                                                                                                              | <b>Теоретическое обучение</b><br>Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) | 2         |                                                                             |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия</b> Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ                                                                                                                                                                                                              | 6         |                                                                             |
|                                                                                                                              | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i><br><i>Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ</i>                                      |           |                                                                             |
| Тема 2.2 Компьютерные презентации                                                                                            | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>  | ОК 01- 09<br>ПК 2.3,<br>ПК 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6;<br>ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5 |
|                                                                                                                              | <b>Теоретическое обучение</b><br>Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение                                                                                       | 2         |                                                                             |
|                                                                                                                              | <b>Практические занятия</b><br>Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..                                                                                                                    | 6         |                                                                             |
|                                                                                                                              | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i><br><i>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».</i>                                                     |           |                                                                             |
|                                                                                                                              | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>8</b>  | ОК 01- 09                                                                   |

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.3 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности                                                                         | <b>Теоретическое обучение</b><br>Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. | 2         | ПК 2.3, ПК 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5              |
|                                                                                                                                                           | <b>Практические занятия</b><br>Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6         |                                                                       |
|                                                                                                                                                           | <i>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</i><br><i>Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности</i>                                                                                                                                                                                                    |           |                                                                       |
| <b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>10</b> |                                                                       |
| Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет                                                                                                                 | <b>Основное содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>10</b> | ОК 01- 09<br>ПК 2.3, ПК 2.5- 2.8; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2- 4.5; ПК 5.3-5.5 |
|                                                                                                                                                           | <b>Теоретическое обучение</b><br>Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Электронная почта и телеконференции                                                                                                                                           | 2         |                                                                       |
|                                                                                                                                                           | Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..                                                                                                                                                                                            | 2         |                                                                       |
|                                                                                                                                                           | <b>Практические занятия</b><br>Создание Web-страницы предприятия общественного питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6         |                                                                       |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                                                                                                                           | <b>Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  |                                                                       |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>44</b> |                                                                       |

### **3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета Информатики.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета Информатика входят:

- наглядные пособия:

Системный блок ПК и его составляющие компоненты

- дидактические материалы

- технические средства обучения:

1. компьютеры с лицензионным программным обеспечением;

2. проектор;

3. МФУ;

4. локальная сеть с выходом в глобальную сеть.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

7. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2018
8. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2017
9. Цветкова М. С., И.Ю. Хлобыстова. Информатика. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: ИЦ «Академия», 2020
10. Семакин И.Г. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов / И.Г.Семакин, Е.К.Хеннер. — 5-е изд. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2013. — 246с.
11. Информатика. Задачник-практикум в 2 т. / Л.А.Залогова и др. Под ред. И.Г.Семакина, Е.К.Хеннера: Том 1. — 3-е изд., испр. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2010. — 309 с.
12. Информатика. Задачник-практикум в 2 т. / Л.А.Залогова и др. Под ред. И.Г.Семакина, Е.К.Хеннера: Том 2. — 3-е изд., испр. — М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2010. — 3294 с.

##### **3.2.1 Электронные издания.**

3. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. (<https://urait.ru/book/informatika-i-informacionnye-tehnologii-510331>)

4. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 126 с (<https://urait.ru/book/informatika-laboratornyy-praktikum-v-2-ch-chast-1-514893>)

##### **3.2.2 Интернет – ресурсы.**

10. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
11. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
12. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа ([resh.edu.ru](https://resh.edu.ru))
13. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор
14. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

15. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор
16. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
17. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
18. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

### **3.2.3 Дополнительные источники**

3. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
4. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Методы оценки                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>- базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</li> </ul>                                                            | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.<br>Рациональность действий. | - активность поведения на занятиях в группах;<br>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br>- дифференцированный зачет |
| <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li> <li>- обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства</li> <li>- защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</li> </ul> | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.<br>Рациональность действий. | - активность поведения на занятиях в группах;<br>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br>- дифференцированный зачет |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК                                       | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01-04,<br>ОК 06,<br>ОК 08,<br>ОК 09,<br>ОК 09 | <p>организовывать и проводить мероприятия по защите 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; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p> | <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 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.</p> |



## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                     | Объем в часах |
|----------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы        | 68            |
| В т.ч. в форме практической подготовки | 48            |
| в том числе:                           |               |
| теоретическое обучение                 | 18            |
| практические занятия                   | 48            |
| Самостоятельная работа                 | -             |
| Промежуточная аттестация               | 2             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                  | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                           | 3             | 4                                                                     |
| Раздел I. Гражданская оборона                                                              |                                                                                                                                                                                                                             | 12            |                                                                       |
| Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                               | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09                                         |
|                                                                                            | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций                                                                                                                                            |               |                                                                       |
| Тема 1.2. Организация гражданской обороны                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                               | 2             | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09                                         |
|                                                                                            | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля |               |                                                                       |
|                                                                                            | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения                                                                                                         |               |                                                                       |
|                                                                                            | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                               | 2             |                                                                       |
|                                                                                            | Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК                                                                                                           |               |                                                                       |
| Тема 1.3.                                                                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                               | 2             |                                                                       |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах  | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях                                                                                                                                                                                                                       | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09 |
|                                                                                                                            | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах                                                                                                                                                                            |   |                               |
|                                                                                                                            | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                               |   |                               |
|                                                                                                                            | Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения                                                                                                                                                                          |   |                               |
| Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09 |
|                                                                                                                            | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии                                                                                                                                                                                         |   |                               |
|                                                                                                                            | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке                                                                                                                                                   |   |                               |
| социальной обстановке                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                               |
| Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 |                               |
| Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие                                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09 |
|                                                                                                                            | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека.                                                                                           |   |                               |
|                                                                                                                            | Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. |   |                               |
|                                                                                                                            | Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях                                                                                                                                                                                  |   |                               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------|
|                                                                                   | Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.                                                                                                                                                                     |    |                               |
|                                                                                   | Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                               |
|                                                                                   | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4  |                               |
|                                                                                   | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий                                                                                                                                                                                                                              |    |                               |
|                                                                                   | Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности                                                                                                                                                                                                                                         |    |                               |
|                                                                                   | Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого                                                                                                                                                                                                                                              |    |                               |
|                                                                                   | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.<br>Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца                                                                                                                                                                                                   |    |                               |
| Раздел 3. Основы военной службы                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 48 |                               |
| Тема 3.1.<br>Основы обороны государства.<br>Военная доктрина Российской Федерации | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8  | ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 09 |
|                                                                                   | Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.<br>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий                                                                                              |    |                               |
|                                                                                   | Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ<br>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.<br>Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке |    |                               |
|                                                                                   | Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России<br>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации                                                                                                                                                      |    |                               |
|                                                                                   | Тематика практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40 |                               |

|                          |                                                                                                                  |   |  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                          | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |   |  |
|                          | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях                                     |   |  |
|                          | Изучение материальной части, сборка, разборка автомата                                                           |   |  |
|                          | Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.                                             |   |  |
|                          | Построение и отработка движения походным строем                                                                  |   |  |
|                          | Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте                                              |   |  |
| Промежуточная аттестация |                                                                                                                  | 2 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя; учебно-планирующая документация;

комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы; индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet; мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-81144891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

### 3.2.2. Основные электронные издания

Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-58114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

[Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>](#)

Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                            | Методы оценки                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Знать:</b><br>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,<br>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в<br>- основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>- способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы | Тестовый и устный контроль по заданной тематике<br>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике<br>Дифференцированный зачет |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</li> </ul> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p> | <p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p> | <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП. 10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## 1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Освоение дисциплины направлено на формирование личностных результатов:

| Личностные результаты реализации программы воспитания ( <i>дескрипторы</i> )                                                                                                                                                                                                                        | Код ЛР реализации ПВ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 1                 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в | ЛР 2                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| деятельности общественных организаций.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».                                                                                                                                               | ЛР 4  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                                                                                                                     | ЛР 5  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 6  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                          | ЛР 7  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.                                                                                       | ЛР 8  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.                                           | ЛР 9  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                                                                      | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                                                           | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                                                                     | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности                                                                                                                                                                                                                           |       |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности                                                                              | ЛР 13 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | ЛР 14 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ЛР 15 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
| Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 16 |
| Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 17 |
| Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 18 |
| Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественнозначимых целей                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ЛР 19 |
| Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ЛР 20 |
| Способный к применению инструментов и методов бережливого производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ЛР 21 |
| Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ЛР 22 |

|                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| управлять своим временем                                                                                                                                                          |       |
| Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру                                                                                                     | ЛР 23 |
| Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач                                                                                                   | ЛР 24 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями                                                                                      |       |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.                                                                                                       | ЛР 25 |
| Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, | ЛР 26 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса                                                                          |       |
| Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.                                                   | ЛР 27 |

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                | Кол-во часов |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Объем образовательной программы дисциплины        | 68           |
| в том числе:                                      |              |
| <i>теоретическое обучение</i>                     | 2            |
| <i>практические работы</i>                        | 64           |
| Промежуточная аттестация дифференцированный зачет | 2            |

### 2.2. Содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                             | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                     | Объем часов |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           |
| Раздел 1. Основы формирования физической культуры личности.             |                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2           |
| Тема 1. 2<br>Физические способности человека и их развитие              | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |
|                                                                         | 1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них.                                                            | 1           |
|                                                                         | 2. Возрастные особенности развития. Методические принципы, средства и методы развития быстроты, силы, выносливости, гибкости, ловкости. Возможности и условия акцентированного развития отдельных физических качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности | 1           |
|                                                                         | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                          |             |
|                                                                         | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                             |             |
| Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности |                                                                                                                                                                                                                                                                                | 48          |
| Тема 2.1. Общая физическая подготовка                                   | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8           |
|                                                                         | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                          | 8           |
|                                                                         | Практическое занятие № 1: Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.                                                                              | 4           |
|                                                                         | Практическое занятие № 2: Подвижные игры различной интенсивности                                                                                                                                                                                                               | 4           |
|                                                                         | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                             |             |
| Тема 2.2. Гимнастика                                                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                  | 4           |
|                                                                         | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                                                                                                                          | 4           |
|                                                                         | Практическое занятие № 3: Выполнение гимнастических упражнений на снарядах: Юноши. Перекладина низкая. Висы. Подъем переворотом. Перекладина высокая. Вис, размахивания. Подтягивание в висе. Соскоки. Брусья низкие. Сгибание и                                               | 2           |

|                                       |                                                                                                                                                                            |    |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                       | разгибание рук в упоре, передвижения в упоре на руках, размахивание в упоре.                                                                                               |    |
|                                       | Практическое занятие № 4: Выполнение гимнастических упражнений с предметами (гантели, мячи, гимнастические палки и обручи).                                                | 2  |
|                                       | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                         |    |
| Тема 2.3.<br>Спортивные<br>игры       | Содержание                                                                                                                                                                 | 12 |
|                                       | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                      | 12 |
|                                       | Практическое занятие № 5: Изучение техники выполнения основных элементов игры в волейбол                                                                                   | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 6: Закрепление техники выполнения основных элементов игры в волейбол                                                                                | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 7: Совершенствование техники выполнения основных элементов игры и тактических приемов в волейбол                                                    | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 8: Изучение техники выполнения основных элементов игры в баскетбол                                                                                  | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 9: Закрепление техники выполнения основных элементов игры в баскетбол                                                                               | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 10: Совершенствование техники выполнения основных элементов игры и тактических приемов в баскетбол                                                  | 2  |
|                                       | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                         |    |
| Тема 2.4. Виды<br>спорта по<br>выбору | Содержание                                                                                                                                                                 | 6  |
|                                       | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                      | 6  |
|                                       | Атлетическая гимнастика (юноши):<br>Практическое занятие № 11: Упражнения на тренажерах на развитие основных групп мышц.                                                   | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 12: Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой          | 2  |
|                                       | Практическое занятие № 13: Базовые шаги с движением руками. Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов.<br>Специальные комплексы развития гибкости. | 2  |
|                                       | Самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                         |    |
| Тема 2.5. Легкая<br>атлетика          | Содержание                                                                                                                                                                 | 8  |
|                                       | В том числе практических занятий и лабораторных работ                                                                                                                      | 8  |
|                                       | Практическое занятие № 14: Выполнение низкого старта и техники бега на короткие дистанции                                                                                  | 2  |



|                          |                                                                                               |   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                          | Практическое занятие № 15: Выполнение техники бега по дистанции (короткой, средней, длинной). | 2 |
|                          | Практическое занятие № 16: Выполнение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. | 2 |
|                          | Итоговое занятие                                                                              | 2 |
|                          | Самостоятельная работа обучающихся                                                            |   |
| Промежуточная аттестация |                                                                                               | 2 |

#### Условия реализации дисциплины

#### 2.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие Спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедийный проектор; экран.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

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

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособие для студентов СПО / Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын — Москва., 2018. - 176 с.

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник / А. А. Бикшаева. - Академия, 2020. - 320 с.

Основные электронные издания

1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева - Москва: Академия, 2022. - 320 с. - ISBN 978-5-0054-0884-6 - Текст: электронный - URL: <https://academiamoscow.ru/catalogue/5401/685829/>

Дополнительные источники

1. [Бирюков А.А., Лунина Н. В.](#) Массаж и лечебная физическая культура: учебник / А. А.

Бирюков, Лунина Н. В - Москва: Академия, 2019. - 288 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Оценка качества освоения настоящей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных в опросов, самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- промежуточную аттестацию студентов в форме дифференцированного зачета;

Для текущего и промежуточного контроля создаются фонды оценочных средств, предназначенных для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Фонды оценочных средств включают средства поэтапного контроля формирования компетенций: – вопросы для проведения устного;

- задания для самостоятельной работы (составление рефератов по темам программы);
- вопросы и задания к дифференцированному зачету; – тесты для контроля знаний; – практические занятия.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Умения:<br>Составление плана самостоятельного занятия для развития одного из физических качеств.<br>Составление комплекса лечебной физической культуры.<br>Проведение подготовительной части занятия.<br>Составление комплекса утренней гигиенической гимнастики.<br>Составление комплекса общеразвивающих упражнений.<br>Выбор способа проверки уровня развития физического качества и интерпретация результата тестирования. Преодоление полосы препятствий.<br>Контрольные нормативы по разделам программы. | Текущий контроль:<br>Наблюдение за обучающимися в ходе текущего и промежуточного контроля (устными ответами, выполнением практических работ);<br>Контроль выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы<br>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <p>Способность объяснить влияние физических упражнений на состояние различных функциональных систем организма и их роль в профилактике профзаболеваний.</p> <p>Знание составляющих здорового образа жизни.</p> <p>Способность измерить и интерпретировать данные об уровне развития физических качеств.</p> <p>Способность оценить физическое развитие на основе антропометрических данных.</p> <p>Способность составить план самостоятельного занятия физическими упражнениями.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос,<br/>выполнение практических работ, проверочные работы, тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ**

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, завершающих обучение по основной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ 885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников разрабатывается ведущими преподавателями профессионального цикла по данной профессии, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, согласуется с работодателями и на заседании педагогического совета, после согласования утверждается директором .

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебным планом.

### 1. Вид государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения видов профессиональной деятельности:

ВД 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;

ВД 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;

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

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

| Код   | Формулировка компетенции                                                                                                                                                               |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                      |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                        |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                    |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                   |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                  |

#### Профессиональные компетенции:

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Код | Показатели освоения компетенции |
|-------------------|--------------------------------|-----|---------------------------------|
|-------------------|--------------------------------|-----|---------------------------------|

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                   |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | Н 1.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов    |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.01 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;                                                          |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.02 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.03 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                     |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                               |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                            |
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 | У 1.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и                                                                                                                      |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                                                                                           |
|  |  | У 1.1.07 | мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;                                                                                                            |
|  |  | У 1.1.08 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;                                                                                            |
|  |  | У 1.1.09 | безопасно править кухонные ножи;                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 1.1.10 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;                                                                                                                                   |
|  |  | У 1.1.11 | проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;                                                                                                                                 |
|  |  | У 1.1.12 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;                                                                          |
|  |  | У 1.1.13 | включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|  |  | У 1.1.14 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;                                                                                                                           |
|  |  | У 1.1.15 | оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;                                                                                         |
|  |  | У 1.1.16 | оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;                                                                                                                  |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 1.1.17 | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;                                                                                                                                                                                |
|  | У 1.1.18 | сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;                                                                                                                                                                                          |
|  | У 1.1.19 | проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;                                                                                                                                                              |
|  | У 1.1.20 | сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;                                                                                                                                                          |
|  | У 1.1.21 | обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;                                                                                                    |
|  | У 1.1.22 | осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;                                                                                                                                                        |
|  | У 1.1.23 | использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья                                                                                                                                                                                               |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | З 1.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                     |
|  | З 1.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                |
|  | З 1.1.03 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  | З 1.1.04 | 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; |
|  | З 1.1.05 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                                                   |
|  | З 1.1.06 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                                                    |

|  |          |                                                                                                                                                            |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | З 1.1.07 | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;    |
|  | З 1.1.08 | правила утилизации отходов;                                                                                                                                |
|  | З 1.1.09 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;                                                                               |
|  | З 1.1.10 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;                               |
|  | З 1.1.11 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; |
|  | З 1.1.12 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                        |
|  | З 1.1.13 | правила приема продуктов по количеству и качеству;                                                                                                         |
|  | З 1.1.14 | ответственность за сохранность материальных ценностей;                                                                                                     |
|  | З 1.1.15 | правила снятия остатков на рабочем месте;                                                                                                                  |



|  |                                                                                                                                  |          |                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                  | З 1.1.16 | правила проведения контрольного взвешивания продуктов;                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                  | З 1.1.17 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;                                                                                               |
|  |                                                                                                                                  | З 1.1.18 | правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования                                                                                                                          |
|  | ПК 1.2.<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                  | Н 1.2.01 | обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;                                                               |
|  |                                                                                                                                  | Н 1.2.02 | хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                  |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.01 | распознавать недоброкачественные продукты;                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.02 | выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.03 | соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.04 | различать пищевые и непищевые отходы;                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.05 | подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;                                                                 |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.06 | осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;                                   |
|  |                                                                                                                                  | У 1.2.07 | соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.01 | требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними                         |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.03 | методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                                              |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.04 | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.05 | способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.06 | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                  | З 1.2.07 | формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                        |          |                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        | З 1.2.08 | способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов                                                                                                                     |
| ПК 1.3.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                        | Н 1.3.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                      |
|                                                                                                                                                                        | Н 1.3.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                        | Н 1.3.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                        |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;                                                                     |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.02 | выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.03 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.04 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.05 | нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.06 | порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;                                                                                            |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.07 | соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.08 | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;                                     |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.09 | выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации                                         |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.10 | обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.11 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                        | У 1.3.12 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                        |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                        | З 1.3.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                        | З 1.3.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного                                                                                                      |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                                                                                           |
|  |  | 3 1.3.03 | 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; |

|  |                                                                                                                                                                             |          |                                                                                                                                                                              |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.04 | методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);                                   |
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;                               |
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.08 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                             | 3 1.3.09 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                 |
|  | ПК 1.4.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                             | Н 1.4.01 | приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                      |
|  |                                                                                                                                                                             | Н 1.4.02 | порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                             | Н 1.4.03 | ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                             |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.01 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;                                          |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.02 | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.03 | владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.04 | владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.05 | нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.06 | готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.07 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                             | У 1.4.08 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                             |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                               |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 1.4.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                  |
|  | 3 1.4.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                             |
|  | 3 1.4.03 | 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; |
|  | 3 1.4.04 | методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);          |
|  | 3 1.4.05 | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;                                                                                                                  |
|  | 3 1.4.06 | техника порционирования (комплектования), упаковки,                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       |          |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       |          | маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;                                                                                         |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | 3 1.4.07 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;                                                                          |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | 3 1.4.08 | 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.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |          | <b>Навыки/ Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | Н 2.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;             |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | Н 2.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                  |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.03 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                            |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.04 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                         |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.05 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                      |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                       | У 2.1.06 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                                |

|  |          |                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.1.07 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; |
|  | У 2.1.08 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;                                                                                                                           |
|  | У 2.1.09 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          |
|  | У 2.1.10 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;               |
|  | У 2.1.11 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;                                                                                                                                  |
|  | У 2.1.12 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад                                                                     |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                         |
|  | З 2.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                     |
|  | З 2.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                |
|  | З 2.1.03 | организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                          |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | З 2.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                         |
|  | З 2.1.05 | 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; |
|  | З 2.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                        |
|  | З 2.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                         |
|  | З 2.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                    |
|  | З 2.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                  |
|  | З 2.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                |
|  | З 2.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                       |

|  |                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                           |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.13 | условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;                                               |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.15 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                 | 3 2.1.16 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов                                                                                    |
|  | ПК 2.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                 | Н 2.2.01 | подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров                                                                                     |
|  |                                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.01 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;                                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.02 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.03 | использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.04 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.05 | обжаривать кости мелкого скота;                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.06 | подпекать овощи;                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.07 | замачивать сушеные грибы;                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.08 | доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.09 | удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.10 | использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.11 | определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;                                                                                                        |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.12 | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;                                                               |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.13 | охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                    |
|  |                                                                                                                 | У 2.2.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары                                                                                             |
|  |                                                                                                                 |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                          |          |                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                      |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.01 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;                                                                                                   |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.01 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.02 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;   |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.03 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;                                            |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.04 | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;                                                                                              |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.05 | техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;                                     |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.06 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;                                                                                                 |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.07 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;                                                          |
|  |                                                                                                                          | 3 2.2.08 | требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;<br>правила маркирования упакованных бульонов, отваров                                                                                |
|  | ПК 2.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                          | Н 2.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                                        |
|  |                                                                                                                          | Н 2.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                           |
|  |                                                                                                                          |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                          | У 2.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; |
|  |                                                                                                                          | У 2.3.02 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                          | У 2.3.03 | взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                |
|  |                                                                                                                          | У 2.3.04 | использовать региональные продукты для приготовления супов;                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                          | У 2.3.05 | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:<br>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;                                                                                     |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.3.06 | готовить льезоны;                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 2.3.07 | закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;                                                                         |
|  |  | У 2.3.08 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты;                                                                                                                                                 |
|  |  | У 2.3.09 | соблюдать температурный и временной режим варки супов;                                                                                                                                            |
|  |  | У 2.3.10 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;                                                                                                                              |
|  |  | У 2.3.11 | определять степень готовности супов;                                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.3.12 | доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;                                                                                                                                             |
|  |  | У 2.3.13 | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                              |
|  |  | У 2.3.14 | порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                  |
|  |  | У 2.3.15 | соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;                                                                                                                        |
|  |  | У 2.3.16 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов                                                                               |
|  |  | У 2.3.17 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                              |
|  |  | У 2.3.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                                                       |
|  |  | У 2.3.19 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;                                                                                        |
|  |  | У 2.3.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке                                                        |
|  |  | У 2.3.21 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                    |
|  |  | З 2.3.01 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                         |
|  |  | З 2.3.02 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                       |
|  |  | З 2.3.03 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;    |
|  |  | З 2.3.04 | температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;                                                                       |
|  |  | З 2.3.05 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;                                                       |



|  |  |          |                                                                                                                                                                |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 3 2.3.06 | техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;                                                                                                 |
|  |  | 3 2.3.07 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |  | 3 2.3.08 | методы сервировки и подачи, температура подачи супов;                                                                                                          |
|  |  | 3 2.3.09 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;                      |

|  |                                                                                                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                              | 3 2.3.10 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                              | 3 2.3.11 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                              | 3 2.3.12 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПК 2.4.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                              | Н 2.4.01 | приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                              |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                              | У 2.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                              | У 2.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                              | У 2.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                              | У 2.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                       |
|  |                                                                                                              | У 2.4.05 | рационально использовать продукты, полуфабрикаты;                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                              | У 2.4.06 | 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; |
|  |                                                                                                              | У 2.4.07 | охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                              | У 2.4.08 | закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                              | У 2.4.09 | соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                              | У 2.4.10 | выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                              | У 2.4.11 | рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;                                                                                                                                                                              |

|  |          |                                                                                                                               |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.4.12 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;                                                         |
|  | У 2.4.13 | доводить соусы до вкуса;                                                                                                      |
|  | У 2.4.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; |
|  | У 2.4.15 | соблюдать выход соусов при порционировании;                                                                                   |
|  | У 2.4.16 | выдерживать температуру подачи;                                                                                               |
|  | У 2.4.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;                                                       |
|  | У 2.4.18 | творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами                                                                        |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                |
|  | З 2.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                 |
|  | З 2.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;                                         |
|  | З 2.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                      |
|  | З 2.4.04 | ассортимент отдельных компонентов для соусов и                                                                                |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | соусных полуфабрикатов;                                                                                                                                                                                                   |
|  | З 2.4.05 | методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;                                                                                                                                           |
|  | З 2.4.06 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;                                                                                                |
|  | З 2.4.07 | ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;                                                                                                            |
|  | З 2.4.08 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; |
|  | З 2.4.09 | температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;                                                                                                                                             |
|  | З 2.4.10 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;                                                                              |
|  | З 2.4.11 | правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                                              |
|  | З 2.4.12 | правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                                              |
|  | З 2.4.13 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;                                                                                                                                  |
|  | З 2.4.14 | нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                 | 3 2.4.15 | техника порционирования, варианты подачи соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                                                 | 3 2.4.16 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                                                 | 3 2.4.17 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                                 | 3 2.4.18 | температура подачи соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                 | 3 2.4.19 | требования к безопасности хранения готовых соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | ПК 2.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Н 2.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Н 2.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.07 | 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; |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.08 | определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.09 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                 | У 2.5.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.5.11 | 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:<br>замачивать в воде или молоке; бланшировать;<br>варить в воде или в молоке готовить на пару;<br>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; |
|  |  | У 2.5.12 | готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 2.5.13 | готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | У 2.5.14 | выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 2.5.15 | готовить пюре из бобовых;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 2.5.16 | определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 2.5.17 | доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.5.18 | рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.5.19 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 2.5.20 | проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 2.5.21 | 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;                                                                                                                                                    |
|  |  | У 2.5.22 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | У 2.5.23 | выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.5.24 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 2.5.25 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |          |                                                                                                                                        |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | бобовых, макаронных изделий;                                                                                                           |
|  |  | У 2.5.26 | разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
|  |  | У 2.5.27 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                             |

|          |                                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.5.28 | рассчитывать стоимость                                                                                                                                                                  |
| У 2.5.29 | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                      |
| У 2.5.30 | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий         |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
| З 2.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                           |
| З 2.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; |
| З 2.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                               |
| З 2.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                             |
| З 2.5.05 | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;                                                   |
| З 2.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                |
| З 2.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;                                                                                   |
| З 2.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                       |
| З 2.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;                                                         |
| З 2.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                   |
| З 2.5.11 | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;                    |
| З 2.5.12 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                |
| З 2.5.13 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;                                                                |
| З 2.5.14 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                       |
| З 2.5.15 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;                           |
| З 2.5.16 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                   |

|  |  |          |                                                                                                                                                           |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 3 2.5.17 | техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; |
|  |  | 3 2.5.18 | 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;                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.19 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.20 | правила разогревания,                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.21 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                             |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.22 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;                                               |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.23 | правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.24 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                          | 3 2.5.25 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                             |
|  | ПК 2.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                          | Н 2.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки                                                              |
|  |                                                                                                                                                                                          | Н 2.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                          |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;                                               |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                                          | У 2.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                            |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.6.07 | 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;                                             |
|  |  | У 2.6.08 | 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;<br>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле;<br>определять степень готовности блюд из творога; доводить |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | до вкуса;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 2.6.09 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);<br>охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;<br>подготавливать продукты для пиццы;<br>раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;<br>жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;<br>выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира;<br>жарить после предварительного отваривания изделий из теста;<br>разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;<br>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; |
|  |  | У 2.6.10 | проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 2.6.11 | порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.6.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |          |                                                                                                                                                                         |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 2.6.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;                                                                   |
|  | У 2.6.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                           |
|  | У 2.6.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;         |
|  | У 2.6.16 | разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                  |
|  | У 2.6.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                             |
|  | У 2.6.18 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                 |
|  | У 2.6.19 | вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                             |
|  | У 2.6.20 | владеть профессиональной терминологией                                                                                                                                  |
|  | У 2.6.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий                                 |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                          |
|  | З 2.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                           |
|  | З 2.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; |

|  |          |                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | З 2.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов                                                                                                                                            |
|  | З 2.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                         |
|  | З 2.6.05 | методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                                              |
|  | З 2.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                            |
|  | З 2.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;                                                                                                 |
|  | З 2.6.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                   |
|  | З 2.6.09 | техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | З 2.6.10 | 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; |
|  | З 2.6.11 | методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                                                           |



|  |                                                                                                                                                                                               |          |                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.12 | правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;          |
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;                          |
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.14 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.15 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.16 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                               | 3 2.6.17 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                        |
|  | ПК 2.7.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                               | Н 2.7.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; |
|  |                                                                                                                                                                                               | Н 2.7.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                               |
|  |                                                                                                                                                                                               |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;         |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                        |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента             |
|  |                                                                                                                                                                                               | У 2.7.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа             |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | <p>питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> |
|  |  | У 2.7.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 2.7.09 | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 2.7.10 | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | У 2.7.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 2.7.12 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | У 2.7.13 | охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 2.7.14 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 2.7.15 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.7.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.7.17 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | У 2.7.18 | вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |  |          |                                                                                                                                       |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                                                 |
|  |  | У 2.7.19 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                               |
|  |  | У 2.7.20 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                        |
|  |  | З 2.7.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                         |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | З 2.7.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                             |
|  |  | З 2.7.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                                        |
|  |  | З 2.7.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                                      |
|  |  | З 2.7.05 | 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;                     |
|  |  | З 2.7.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                         |
|  |  | З 2.7.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству,                                                                                                                                                                   |
|  |  | З 2.7.08 | температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                   |
|  |  | З 2.7.09 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                |
|  |  | З 2.7.10 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;                               |
|  |  | З 2.7.11 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                            |
|  |  | З 2.7.12 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |  | З 2.7.13 | 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; |
|  |  | З 2.7.14 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |  | З 2.7.15 | правила разогревания,                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                     |          |                                                                                                                                                                    |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.16 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;       |
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.17 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                 |
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.18 | правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток                                   |
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.19 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.20 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                               |
|  |                                                                                                                                     | 3 2.7.21 | правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке                                                                             |
|  | ПК 2.8.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                     | Н 2.8.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |
|  |                                                                                                                                     | Н 2.8.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                           |
|  |                                                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                     |

|  |                                                                  |          |                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | У 2.8.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; |
|  |                                                                  | У 2.8.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;                                                  |
|  |                                                                  | У 2.8.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                   |
|  |                                                                  | У 2.8.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                |
|  |                                                                  | У 2.8.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                     |
|  |                                                                  | У 2.8.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента                       |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 2.8.07 | <p>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;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>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;</p> <p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> |
|  |  | У 2.8.08 | определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | У 2.8.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 2.8.10 | проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | У 2.8.11 | 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;                                                                          |
|  |  | У 2.8.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                               |
|  |  | У 2.8.13 | выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; |

|          |                                                                                                                                                                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 2.8.14 | охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                 |
| У 2.8.15 | хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                                       |
| У 2.8.16 | разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                              |
| У 2.8.17 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                 |
| У 2.8.18 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                    |
| У 2.8.19 | вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;          |
| У 2.8.20 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                    |
| У 2.8.21 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика                                              |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                             |
| З 2.8.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                              |
| З 2.8.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                 |
| З 2.8.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                                  |
| З 2.8.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                                                |
| З 2.8.05 | 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;            |
| З 2.8.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                   |
| З 2.8.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;                                      |
| З 2.8.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                          |
| З 2.8.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; |
| З 2.8.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                      |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 3 2.8.11 | техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; |
|  |  | 3 2.8.12 | 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;                                |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                                            |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.14 | правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.15 | требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;                                                |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.16 | правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                                      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | 3 2.8.18 | 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.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |          | <b>Навыки/Практический опыт:</b>                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | Н 3.1.01 | подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                 |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | Н 3.1.02 | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов                                                                                |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | Н 3.1.03 | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | Н 3.1.04 | подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                                                                                                            |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | У 3.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                     |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            | У 3.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                         |

|  |          |                                                                                                                                                               |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;                                                        |
|  | У 3.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                       |
|  | У 3.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                    |
|  | У 3.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; |
|  | У 3.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                           |
|  | У 3.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                           |
|  | У 3.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне                                                    |

|  |          |                                                                                                                                                                                                       |
|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                                           |
|  | У 3.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
|  | У 3.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                           |
|  | У 3.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                       |
|  | У 3.1.13 | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;              |
|  | У 3.1.14 | осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;                                                                                                                                 |
|  | У 3.1.15 | обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                           |
|  | У 3.1.16 | своевременно оформлять заявку на склад                                                                                                                                                                |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                        |
|  | З 3.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                    |
|  | З 3.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;               |
|  | З 3.1.03 | организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                        |



|  |          |                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 3.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                         |
|  | 3 3.1.05 | 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; |
|  | 3 3.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                         |
|  | 3 3.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                                                                          |
|  | 3 3.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                     |
|  | 3 3.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                   |
|  | 3 3.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                                                                 |
|  | 3 3.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                       |
|  | 3 3.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                    |
|  | 3 3.1.13 | условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                  |
|  | 3 3.1.14 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;                                                                   |
|  | 3 3.1.15 | правила оформления заявок на склад                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                      |          |                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                         |
|                                                                                                                      | Н 3.2.01 | приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче                                                          |
|                                                                                                                      |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|                                                                                                                      | У 3.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|                                                                                                                      | У 3.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;                                                            |
|                                                                                                                      | У 3.2.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                       |
|                                                                                                                      | У 3.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;                                   |
|                                                                                                                      | У 3.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                            |
|                                                                                                                      | У 3.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок                                                            |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.2.07 | 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; |
|  |  | У 3.2.08 | выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 3.2.09 | охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.2.10 | рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 3.2.11 | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 3.2.12 | определять степень готовности соусов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 3.2.13 | проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 3.2.14 | порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.2.15 | соблюдать выход соусов при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 3.2.16 | выдерживать температуру подачи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | У 3.2.17 | хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.2.18 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.2.19 | творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | З 3.2.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |          |                                                                                                           |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | З 3.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; |
|  |  | З 3.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                 |
|  |  | З 3.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                               |

|  |                                                                                                                            |          |                                                                                                                                                                           |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.05 | ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;                                                                                                         |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.06 | методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;                                                                                                |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.07 | органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;                                                     |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.08 | ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;                                                                            |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.09 | классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.10 | температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;                                                                                                   |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.11 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;          |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.12 | требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов                                                                                   |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.13 | техника порционирования, варианты подачи соусов;                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.14 | методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;                                                                                            |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.15 | температура подачи соусов;                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.16 | правила хранения готовых соусов;                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                            | 3 3.2.17 | требования к безопасности хранения готовых соусов                                                                                                                         |
|  | ПК 3.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                            | Н 3.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента                                                                        |
|  |                                                                                                                            | Н 3.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                  |
|  |                                                                                                                            |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;                                                                                                              |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;                                                                                     |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                           |
|  |                                                                                                                            | У 3.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента                                                                                  |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.3.07 | <p>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;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе</p> |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; |
|  |  | У 3.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                 |
|  |  | У 3.3.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении салатов;                                                                                                                                          |
|  |  | У 3.3.10 | проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                           |
|  |  | У 3.3.11 | порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                               |
|  |  | У 3.3.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 3.3.13 | выдерживать температуру подачи салатов;                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 3.3.14 | хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                                                                             |
|  |  | У 3.3.15 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 3.3.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 3.3.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов                                                                                                                                               |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | З 3.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                    |
|  |  | З 3.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;                                                                                 |
|  |  | З 3.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                                                        |
|  |  | З 3.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                                                                                       |
|  |  | З 3.3.05 | методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;                                                                                                             |
|  |  | З 3.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                         |
|  |  | З 3.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;                                                                                                                                       |
|  |  | З 3.3.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                |

|  |  |          |                                                                                                                                              |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 3 3.3.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; |
|  |  | 3 3.3.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                        |
|  |  | 3 3.3.11 | техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;                                                 |
|  |  | 3 3.3.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          |
|  |  | 3 3.3.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;                                                          |
|  |  | 3 3.3.14 | правила хранения салатов разнообразного ассортимента;                                                                                        |
|  |  | 3 3.3.15 | требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;                                                                      |
|  |  | 3 3.3.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;                                                                               |
|  |  | 3 3.3.17 | правила поведения, степень ответственности за                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                          |          |                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                          |          | правильность расчетов с потребителями;                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                          | 3 3.3.18 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                          | 3 3.3.19 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                               |
|  | ПК 3.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                          | Н 3.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                  |
|  |                                                                                                                                                          | Н 3.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                                                          |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;                                                         |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;                                |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                            |
|  |                                                                                                                                                          | У 3.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента                             |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 3.4.07 | <p>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;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;</p> |
|  |  | У 3.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 3.4.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.4.10 | проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 3.4.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | У 3.4.13 | выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |          |                                                                                                                                          |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | закусок;                                                                                                                                 |
|  |  | У 3.4.14 | хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                               |
|  |  | У 3.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                               |
|  |  | У 3.4.16 | рассчитывать стоимость;                                                                                                                  |
|  |  | У 3.4.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                  |
|  |  | У 3.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок                                                 |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                           |
|  |  | З 3.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                            |
|  |  | З 3.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного |

|  |                                                                             |          |                                                                                                                                                                              |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                             |          | ассортимента;                                                                                                                                                                |
|  |                                                                             | 3 3.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                    |
|  |                                                                             | 3 3.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                                  |
|  |                                                                             | 3 3.4.05 | методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;                                                   |
|  |                                                                             | 3 3.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                     |
|  |                                                                             | 3 3.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;                                                                                          |
|  |                                                                             | 3 3.4.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                            |
|  |                                                                             | 3 3.4.09 | ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; |
|  |                                                                             | 3 3.4.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                        |
|  |                                                                             | 3 3.4.11 | техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;                                                           |
|  |                                                                             | 3 3.4.12 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                    |
|  |                                                                             | 3 3.4.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                                                                    |
|  |                                                                             | 3 3.4.14 | правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;                                                              |
|  |                                                                             | 3 3.4.15 | правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток                                                                                  |
|  |                                                                             | 3 3.4.16 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                                    |
|  |                                                                             | 3 3.4.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                         |
|  |                                                                             | 3 3.4.18 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                    |
|  |                                                                             | 3 3.4.19 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                 |
|  | ПК 3.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                           |
|  |                                                                             | Н 3.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;      |
|  |                                                                             | Н 3.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске                                                                                                                                 |
|  | реализации холодных блюд из рыбы,                                           |          | продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                  |

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

|          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 3.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| У 3.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| У 3.5.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| У 3.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 3.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| У 3.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| У 3.5.07 | 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;<br>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;<br>замачивать желатин, готовить рыбное желе;<br>украшать и заливать рыбные продукты порциями;<br>вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса;<br>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
| У 3.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| У 3.5.09 | соблюдать санитарно гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| У 3.5.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| У 3.5.11 | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 3.5.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| У 3.5.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| У 3.5.14 | хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|  |          |                                                                                                                                       |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.5.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                            |
|  | У 3.5.16 | рассчитывать стоимость,                                                                                                               |
|  | У 3.5.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                               |
|  | У 3.5.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                   |
|  | З 3.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                                                    |
|  | З 3.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря разнообразного ассортимента;                             |
|  | З 3.5.03 | виды, характеристика региональных видов сыря, продуктов;                                                                                                                                                         |
|  | З 3.5.04 | нормы взаимозаменяемости сыря и продуктов;                                                                                                                                                                       |
|  | З 3.5.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сыря;                      |
|  | З 3.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                         |
|  | З 3.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря;                                                                    |
|  | З 3.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                |
|  | З 3.5.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря, их сочетаемость с основными продуктами;                               |
|  | З 3.5.10 | нормы взаимозаменяемости основного сыря и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                             |
|  | З 3.5.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  | З 3.5.12 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | З 3.5.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря разнообразного ассортимента;                                                           |
|  | З 3.5.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыря;                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                | 3 3.5.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;                                   |
|  |                                                                                                                                                                | 3 3.5.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                                | 3 3.5.17 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                | 3 3.5.18 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                          |
|  | ПК 3.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                | Н 3.6.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
|  |                                                                                                                                                                | Н 3.6.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                              |
|  |                                                                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                | У 3.6.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и                                            |
|  |                                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                       |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | дополнительных ингредиентов к ним;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 3.6.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 3.6.03 | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 3.6.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 3.6.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 3.6.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | У 3.6.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; |
|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 3.6.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                        |
|  | У 3.6.09 | соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                    |
|  | У 3.6.10 | проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                               |
|  | У 3.6.11 | 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; |
|  | У 3.6.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                    |
|  | У 3.6.13 | выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;                                                                                                                              |
|  | У 3.6.14 | охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                      |
|  | У 3.6.15 | хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;                                                                                               |
|  | У 3.6.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                              |
|  | У 3.6.17 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос                                                                                                                                                                      |
|  | У 3.6.18 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                                                                 |
|  | У 3.6.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из                                                                                                                                                |

|  |          |                                                                                                                                                                                         |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи                                                                                                                                            |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                          |
|  | З 3.6.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                                           |
|  | З 3.6.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                              |
|  | З 3.6.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                                               |
|  | З 3.6.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                                                              |
|  | З 3.6.05 | методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; |
|  | З 3.6.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                |

|                                                                                                                                     |                                                                                                                       |          |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;                                                          |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.09 | ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;                     |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.10 | нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей                                                                                                  |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.11 | техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;                                        |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.12 | 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; |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.13 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                 |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.14 | правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                                       |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.15 | требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;                                                     |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.16 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.17 | правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.18 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | 3 3.6.19 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                                                                                           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | Н 4.1.01 | подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;                                                 |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                       | Н 4.1.02 | подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных                                                                                                                    |

|  |                                                 |  |                |
|--|-------------------------------------------------|--|----------------|
|  | сладких блюд, десертов, напитков разнообразного |  | материалов     |
|  |                                                 |  | <b>Умения:</b> |

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 4.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                                                                                                      |
| У 4.1.02 | проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                                                                                                                                                          |
| У 4.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У 4.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У 4.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| У 4.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                                                                                                                                                                                              |
| У 4.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                                                                                                                                                                                                        |
| У 4.1.08 | соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| У 4.1.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;                                                                                                                                                                                     |
| У 4.1.10 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                                                                     |
| У 4.1.11 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| У 4.1.12 | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                                                                                                                    |
| У 4.1.13 | 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; |
| У 4.1.14 | своевременно оформлять заявку на склад                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| З 4.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                                                                                                                                                         |
| З 4.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |          |                                                                                                                                               |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                                          |
|  |  | 3 4.1.03 | организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                 |
|  |  | 3 4.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; |
|  |  | 3 4.1.05 | 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; |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;                                                                               |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                          |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.09 | правила утилизации отходов;                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.11 | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                                                |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.12 | условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.13 | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;                |
|  |                                                                                                                                                 | 3 4.1.14 | правила оформления заявок на склад                                                                                                                                                |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                 | Н 4.2.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                 | Н 4.2.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                          |
|  |                                                                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                 | У 4.2.01 | 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;                      |
|  |                                                                                                                                                 | У 4.2.02 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                                                  |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.2.03 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 4.2.04 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | У 4.2.05 | использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.2.06 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>готовить сладкие соусы;<br>хранить, использовать готовые виды теста;<br>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты;<br>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>подготавливать желатин, агар-агар;<br>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;<br>доводить до вкуса; |
|  |  | У 4.2.07 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.2.08 | проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                   |
|  |  | У 4.2.09 | порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                       |
|  |  | У 4.2.10 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 4.2.11 | выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.2.12 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;                                                                                                                 |
|  |  | У 4.2.13 | хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                        |
|  |  | У 4.2.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 4.2.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                                              |

|  |  |          |                                                                                                                                                                       |
|--|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.2.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                               |
|  |  | У 4.2.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов                                                                            |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                        |
|  |  | З 4.2.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                            |
|  |  | З 4.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                            |
|  |  | З 4.2.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                             |
|  |  | З 4.2.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                           |
|  |  | З 4.2.05 | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                 |
|  |  | З 4.2.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                              |
|  |  | З 4.2.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;                                                                    |
|  |  | З 4.2.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                     |
|  |  | З 4.2.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                          |
|  |  | З 4.2.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |  | З 4.2.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |  | З 4.2.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |  | З 4.2.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                |          | сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                | З 4.2.14 | правила общения с потребителями;                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                | З 4.2.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                | З 4.2.16 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                            |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                | Н 4.3.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов                                              |
|  |                                                                                                                                                | Н 4.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
|  |                                                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                | У 4.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | У 4.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 4.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | У 4.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 4.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 4.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;<br>хранить, использовать готовые виды теста;<br>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>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;<br>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; |
|  |  | У 4.3.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 4.3.09 | проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | У 4.3.10 | порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 4.3.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.3.12 | выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |          |                                                                                                                                 |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | десертов;                                                                                                                       |
|  |  | У 4.3.13 | охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; |

|  |                                                                                                 |          |                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                 | У 4.3.14 | хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;                             |
|  |                                                                                                 | У 4.3.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                           |
|  |                                                                                                 | У 4.3.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                  |
|  |                                                                                                 | У 4.3.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                              |
|  |                                                                                                 | У 4.3.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов                                                                            |
|  |                                                                                                 |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                 | З 4.3.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                                                        |
|  |                                                                                                 | З 4.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                            |
|  |                                                                                                 | З 4.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                            |
|  |                                                                                                 | З 4.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                                          |
|  |                                                                                                 | З 4.3.05 | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                 |
|  |                                                                                                 | З 4.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                             |
|  |                                                                                                 | З 4.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;                                                                    |
|  |                                                                                                 | З 4.3.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                    |
|  |                                                                                                 | З 4.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                         |
|  |                                                                                                 | З 4.3.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |                                                                                                 | З 4.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                 | З 4.3.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                                                                                 | З 4.3.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |                                                                                                 | З 4.3.14 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                        |
|  |                                                                                                 | З 4.3.15 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                      |
|  | ПК 4.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                 | Н 4.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков                                                                                     |
|  |                                                                                                 | Н 4.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                             |
|  |                                                                                                 |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                       |

|  |                                            |          |                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | напитков<br>разнообразного<br>ассортимента | У 4.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;     |
|  |                                            | У 4.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; |
|  |                                            | У 4.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                               |

|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 4.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 4.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | У 4.4.07 | 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 ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; |
|  |  | У 4.4.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |  | У 4.4.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | У 4.4.10 | проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 4.4.11 | порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | У 4.4.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | У 4.4.13 | выдерживать температуру подачи холодных напитков;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | У 4.4.14 | хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | У 4.4.15 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | У 4.4.16 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | У 4.4.17 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |          |                                                                                                                              |
|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 4.4.18 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков                                                 |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                               |
|  | З 4.4.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                |
|  | З 4.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; |
|  | З 4.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                    |
|  | З 4.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                  |
|  | З 4.4.05 | методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;      |
|  | З 4.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации                                                                           |

|  |                                                                                                                                     |          |                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                     |          | оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;                                                                    |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.10 | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;                                                  |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;                                                           |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.13 | требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;                                                               |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.14 | правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                                                                |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.15 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                     | З 4.4.16 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                            |
|  | ПК 4.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                     | Н 4.5.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;                                                                        |
|  |                                                                                                                                     | Н 4.5.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                |
|  |                                                                                                                                     |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;              |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;           |
|  |                                                                                                                                     | У 4.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические вещества;                                                                                                        |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | У 4.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | У 4.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | У 4.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | У 4.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай;<br>варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке;<br>обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; |
|  | У 4.5.08 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | У 4.5.09 | соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | У 4.5.10 | проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | У 4.5.11 | порционировать, сервировать и горячие напитки для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |          |                                                                                                                             |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |          | подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;              |
|  | У 4.5.12 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                        |
|  | У 4.5.13 | выдерживать температуру подачи горячих напитков;                                                                            |
|  | У 4.5.14 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;                                                 |
|  | У 4.5.15 | рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;                                         |
|  | У 4.5.16 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                     |
|  | У 4.5.17 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков                                                 |
|  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                              |
|  | З 4.5.01 | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;               |
|  | З 4.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; |
|  | З 4.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                   |
|  | З 4.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                 |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |          |                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.05 | методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                                                          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;                                                                                             |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.08 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                               |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов                                                                                                                                     |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.10 | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;                                                                           |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;                          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.12 | методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;                                                                                    |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.13 | требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;                                                                                        |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.14 | правила расчета с потребителями;                                                                                                                                                |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                                   |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | 3 4.5.16 | 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 |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | Н 5.1.01 | подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | Н 5.1.02 | подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты                            |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.01 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;           |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.02 | проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                    |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.03 | применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные                                                                                      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |          | требования;                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.04 | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                                                                                                                         |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.05 | владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                                                                                                                      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       | У 5.1.06 | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                            |

|          |                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 5.1.07 | соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;                                                                                                                         |
| У 5.1.08 | обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;                                                                                                                                                                     |
| У 5.1.09 | соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов                                                                                                                                                 |
| У 5.1.10 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;                                                                                                    |
| У 5.1.11 | подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                      |
| У 5.1.12 | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                                                                                                                                 |
| У 5.1.13 | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий      |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                              |
| З 5.1.01 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;                                                                                                                          |
| З 5.1.02 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                                     |
| З 5.1.03 | организация работ в кондитерском цехе;                                                                                                                                                                                      |
| З 5.1.04 | последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                                                         |
| З 5.1.05 | 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; |
| З 5.1.06 | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;                                                                                                                                                                        |
| З 5.1.07 | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;                                                                                                                 |
| З 5.1.08 | правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;                                                                                                    |
| З 5.1.09 | правила утилизации отходов                                                                                                                                                                                                  |
| З 5.1.10 | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                                                            |
| З 5.1.11 | виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                             |

|  |                                                                                                                                             |          |                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                             | 3 5.1.12 | способы и правила порционирования (комплектования),                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                             |          | укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                                                            |
|  |                                                                                                                                             | 3 5.1.13 | условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                               |
|  |                                                                                                                                             | 3 5.1.14 | правила оформления заявок на склад;                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                             | 3 5.1.15 | виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;                                |
|  |                                                                                                                                             |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                        |
|  | ПК 5.2.<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Н 5.2.01 | приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов                                                                            |
|  |                                                                                                                                             |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;    |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;                                 |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;                                                   |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;                                           |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.06 | использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;                                                                           |
|  |                                                                                                                                             | У 5.2.07 | хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. |



|  |  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 5.2.08 | <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> |
|  |  | У 5.2.09 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | У 5.2.10 | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | У 5.2.11 | хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |          |                                                                                                                                                         |
|--|--|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |          | производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                                     |
|  |  | У 5.2.12 | организовывать хранение отделочных полуфабрикатов                                                                                                       |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                          |
|  |  | З 5.2.01 | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  |  | З 5.2.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;                                                |
|  |  | З 5.2.03 | виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;                                              |
|  |  | З 5.2.04 | характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                     |
|  |  | З 5.2.05 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов                                                                                                              |
|  |  | З 5.2.06 | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                         |
|  |  | З 5.2.07 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                |

|  |                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                | 3 5.2.08 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                | 3 5.2.09 | органолептические способы определения готовности;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                | 3 5.2.10 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                | 3 5.2.11 | условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                | 3 5.2.12 | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 5.3.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                | Н 5.3.01 | оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                | Н 5.3.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.06 | использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>подготавливать продукты;<br>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.08 | прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.09 | проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.10 | проводить оформление хлебобулочных изделий;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                | У 5.3.11 | выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|          |                                                                                                                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 5.3.12 | проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                      |
| У 5.3.13 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                    |
| У 5.3.14 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                      |
| У 5.3.15 | выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                         |
| У 5.3.16 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба                                                   |
| У 5.3.17 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;                                                                                                    |
| У 5.3.18 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                   |
| У 5.3.19 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба                                                                  |
|          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                            |
| З 5.3.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;                |
| З 5.3.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                  |
| З 5.3.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                                 |
| З 5.3.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                               |
| З 5.3.05 | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                       |
| З 5.3.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                  |
| З 5.3.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;                                                                             |
| З 5.3.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;                                                                                      |
| З 5.3.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                              |
| З 5.3.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;        |
| З 5.3.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
| З 5.3.12 | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                                                     |
| З 5.3.13 | требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                                                     |
| З 5.3.14 | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
| З 5.3.15 | правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                 |

|  |                                                                                                                                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                              | З 5.3.16 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                              | З 5.3.17 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | ПК 5.4.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |          | <b>Навыки/Практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                              | Н 5.4.01 | приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                              | Н 5.4.02 | ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                              |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.06 | использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>подготавливать продукты;<br>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; |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.09 | проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                              | У 5.4.12 | выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |          |                                                                                                                                            |
|--|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У 5.4.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий                                      |
|  |  | У 5.4.14 | рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;                                                                                     |
|  |  | У 5.4.15 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                    |
|  |  | У 5.4.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий                                                     |
|  |  |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                             |
|  |  | З 5.4.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|  |  | З 5.4.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских                                          |

|  |                                                                                            |          |                                                                                                                                                         |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                            |          | изделий разнообразного ассортимента;                                                                                                                    |
|  |                                                                                            | З 5.4.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                               |
|  |                                                                                            | З 5.4.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                             |
|  |                                                                                            | З 5.4.05 | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;                       |
|  |                                                                                            | З 5.4.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                                |
|  |                                                                                            | З 5.4.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;                                                                             |
|  |                                                                                            | З 5.4.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;                                                                                    |
|  |                                                                                            | З 5.4.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                            |
|  |                                                                                            | З 5.4.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;        |
|  |                                                                                            | З 5.4.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  |                                                                                            | З 5.4.12 | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                                     |
|  |                                                                                            | З 5.4.13 | требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;                                                     |
|  |                                                                                            | З 5.4.14 | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
|  |                                                                                            | З 5.4.15 | базовый словарный запас на иностранном языке;                                                                                                           |
|  |                                                                                            | З 5.4.16 | техника общения, ориентированная на потребителя                                                                                                         |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных |          | <b>Навыки/Практический опыт:</b>                                                                                                                        |
|  |                                                                                            | Н 5.5.01 | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов                                                                                             |
|  |                                                                                            | Н 5.5.02 | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                                   |
|  |                                                                                            | Н 5.5.03 | хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                             |

|                                            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| и тортов<br>разнообразного<br>ассортимента | Н 5.5.04 | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                            | Н 5.5.05 | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи                                                                                                                                                                                                                               |
|                                            |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                            | У 5.5.01 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;                                                                                                                                                            |
|                                            | У 5.5.02 | организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;                                                                                                                                                        |
|                                            | У 5.5.03 | выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                            | У 5.5.04 | взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;                                                                                                                                                                                                       |
|                                            | У 5.5.05 | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;                                                                                                                                                                                                    |
|                                            | У 5.5.06 | использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов                                                                                                                                                                                                                                |
|                                            | У 5.5.07 | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты;<br>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное,                                                               |
|                                            |          | воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;<br>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;<br>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
|                                            | У 5.5.08 | выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления                                                                                                                                                               |
|                                            | У 5.5.09 | проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;                                                                                                                                                                                                                              |
|                                            | У 5.5.10 | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                |
|                                            | У 5.5.11 | соблюдать выход при порционировании;                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                            | У 5.5.12 | выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;                                                                                                                                                                                                 |
|                                            | У 5.5.13 | выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов                                                                                                                                                                                                           |
|                                            | У 5.5.14 | рассчитывать стоимость,                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                            | У 5.5.15 | владеть профессиональной терминологией;                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                            | У 5.5.16 | консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов                                                                                                                                                                                                                          |
|                                            |          | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |          |                                                                                                                                               |
|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3 5.5.01 | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;    |
|  | 3 5.5.02 | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;                  |
|  | 3 5.5.03 | виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;                                                                                     |
|  | 3 5.5.04 | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;                                                                                                   |
|  | 3 5.5.05 | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;                                                              |
|  | 3 5.5.06 | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;                                                      |
|  | 3 5.5.07 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;                                                                             |
|  | 3 5.5.08 | органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;                                                      |
|  | 3 5.5.09 | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;                                                                                                  |
|  | 3 5.5.10 | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;        |
|  | 3 5.5.11 | виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | 3 5.5.12 | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;                                                                     |
|  | 3 5.5.13 | требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;                                                     |
|  | 3 5.5.14 | правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток                                   |
|  | 3 5.5.15 | правила, техника общения с потребителями;                                                                                                     |
|  | 3 5.5.16 | базовый словарный запас на иностранном языке                                                                                                  |

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

**Объем времени на подготовку и проведение ГИА:** в соответствии с утвержденным рабочим учебным планом - 72 час.

**Сроки проведения ГИА** устанавливаются календарным графиком учебного процесса.

Дополнительные сроки:

Обучающиеся, непрошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине, или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» на период времени, который, предусмотрен календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Необходимые материалы для процедуры проведения

ГИА: ФГОС СПО профессии Программа ГИА.

Приказ о назначении председателя государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК).

Приказ директора КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» об утверждении состава ГЭК.

Протоколы заседаний ГЭК.

Сводную ведомость об оценках каждого выпускника по всем дисциплинам, профессиональным модулям.

Зачетные книжки студентов.

Состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) и процедура проведения заседания.

Для проведения ГИА создаётся государственная экзаменационная комиссия численностью **не менее 5 человек**. В состав комиссии в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Состав ГЭК утверждается приказом директора и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря)

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Основные функции ГЭК:

– комплексная оценка уровня освоения теоретических знаний и практических умений обучающихся, компетенций выпускника;



- оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

**Решение ГЭК** принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

**Заседания ГЭК протоколируются.** В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии.

По окончании каждого заседания ГЭК выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок - пятибалльная.

**Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку,** получает академическую справку установленного образца. Далее восстанавливается на период времени, установленный КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

**По окончании работы, ГЭК составляет ежегодный отчет,** который обсуждается на совете КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».

В отчете отражается следующая информация:

- общие положения; качественный
- состав ГЭК; вид ГИА
- обучающихся по ППКРС;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников
- профессии; анализ результатов по ГИА; недостатки в подготовке
- студентов по профессии; выводы и предложения.

**Расписание проведения ГИА** выпускников утверждается директором КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА.

**Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья** государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их

индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии):

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

ГИА для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи проводится в присутствии сурдопереводчика, который не входит в состав ГЭК; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

**Порядок подачи и рассмотрения апелляций:** по результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».

апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением

состава государственной экзаменационной комиссии.

апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является директор КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», либо заместитель директора по учебной работе.

апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

на заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

с несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».

**Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.**

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня

передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается **простым** большинством голосов.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии **является окончательным** и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии **оформляется протоколом**, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».

**Организация проведения демонстрационного экзамена** Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- 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 ФГОС СПО, с учетом положений агентства, а также квалификационных требований, заявленных 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 - организациипартнеры).

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).

Оборудование для ДЭ по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению основной образовательной программы.

### **Контрольно-измерительные материалы и оценочные средства**

Задания для демонстрационного экзамена ориентированы на профессиональные компетенции по одному или нескольким основным видам деятельности, или могут носить комплексный характер, требующий демонстрации всех компетенций в соответствии с образовательной программой.

Структура задания содержит описание условий проведения, материальнотехнического и информационно-методического оснащения процедуры экзамена, практико-ориентированное задание, временные и качественные параметры выполнения задания, критерии оценки.

Для оценки результатов ДЭ используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ДЭ.

К ДЭ допускаются лица, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академической задолженности.

Сроки и место проведения ДЭ доводится до сведения обучающихся не позднее чем за месяц.

### **Процедура проведения демонстрационного экзамена.**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,

технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности; сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности; останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе: пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена; получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена; получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе; Выпускники обязаны: во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации; во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации; во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.



В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

#### **Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья далее (ЛОЗВ) государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для ЛОВЗ в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможностей беспрепятственного допуска выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие плинтусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, ступенькоходов, при отсутствии лифтов, ступенькоходов, аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ОВЗ:

а). слабовидящих

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающие устройств;

б). для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования

в). Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствие верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

### **Структура оценочных материалов**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

### **Структура комплекта оценочной документации**

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.

2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

## **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

### **Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

### **Требования к оцениванию**

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| Максимально возможное количество баллов | <b>100</b> |
|-----------------------------------------|------------|

### **Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную**

| <b>Оценка<br/>(пятибалльная шкала)</b>     | <b>«2»</b>      | <b>«3»</b>       | <b>«4»</b>       | <b>«5»</b>        |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|
| <b>Оценка в баллах (стобалльная шкала)</b> | 0,00 –<br>19,99 | 20,00 –<br>39,99 | 40,00 –<br>69,99 | 70,00 –<br>100,00 |

### **Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ ПО  
ПРОФЕССИИ  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
по УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

|                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии «Повар, кондитер»</b>                                                                                                        |
| <b>Гражданское воспитание</b>                                                                                                                                                                                        |
| – понимающий профессиональное значение отрасли, профессии «Повар, кондитер» для социально-экономического и научно-технологического развития страны;                                                                  |
| – осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Алтайского края, Целинного района, с.Бочкари                                                                                       |
| <b>Патриотическое воспитание</b>                                                                                                                                                                                     |
| – осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию «Повар, кондитер»;                          |
| <b>Духовно-нравственное воспитание</b>                                                                                                                                                                               |
| – обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Повар, кондитер» знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;                                                         |
| <b>Эстетическое воспитание</b>                                                                                                                                                                                       |
| – демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Повар, кондитер»;                                                                                                         |
| – использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;                                          |
| <b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>                                                                                                                           |
| – демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер»;                                                 |
| <b>Профессионально-трудовое воспитание</b>                                                                                                                                                                           |
| – применяющий знания о нормах выбранной профессии «Повар, кондитер», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; |

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;                                                                                                                                                                                                   |
| – обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;                                                        |
| – обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;                                                                                                                                                                    |
| – обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер»; |
| <b>Экологическое воспитание</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
| – 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;                                                                              |
| <b>Ценности научного познания</b>                                                                                                                                                                                                                                    |
| – обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии «Повар, кондитер»;                                                                                              |
| – обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;                    |
| – 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 «Повар, кондитер»**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии «Повар, кондитер»;                                                                                                                               |
| – включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии «Повар, кондитер»; |
| – организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии/специальности;                                                                                                                                                                   |
| – организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма профессии «Повар, кондитер», в том числе с применением программных продуктов;                                                                           |

#### **Модуль «Кураторство»**

|                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;                                                                          |
| – организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии «Повар, кондитер»; |

#### **Модуль «Наставничество»**

|                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии «Повар, кондитер»; |
| – организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии «Повар, кондитер»;                                                                                               |

#### **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 профессии «Повар, кондитер»;                                                                                           |
| – круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии «Повар, кондитер» ;                                                           |

#### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

|                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| – организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии «Повар, кондитер», выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Повар, кондитер», |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Повар, кондитер»;

– размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией «Повар, кондитер»;

#### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии «Повар, кондитер»;

– совместные мероприятия, посвященные Дню профессии «Повар», «Кондитер» ;

#### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Повар, кондитер»;

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией «Повар, кондитер»;

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии «Повар, кондитер» ;

#### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию «Повар, кондитер»;

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии «Повар, кондитер» : презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по профессии «Повар, кондитер», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

#### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии: Международный день поваров, День кондитера.

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Повар, кондитер»;

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Повар, кондитер»;

– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии «Повар, кондитер»»;

– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами;

**Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»**

- популяризация идей добровольчества в студенческой среде;

- формирование социальной системы, создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия студентов в социальнозначимых акциях и проектах, включая сопровождение мероприятий движения «Молодые профессионалы»

- создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) организациями для совместной социально-значимой деятельности.

**Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб»**

- популяризация и потребность в здоровом образе жизни, как здорового специалиста;

-проведение спортивно-массовых, социально-значимых, физкультурно-оздоровительных мероприятий, соревнований по студенческим спортивным лигам и с другими ССК

**Дополнительный модуль «Общероссийское общественно - государственное движение детей и молодежи «Движение Первых»**

-развитии социальных (гибких) навыков, навыков управления, в содействии реализации политики государства в области молодежной политики посредством участия в активностях

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками лица, 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;

| Наименование должности                            | Функционал, механизмы взаимодействия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Заместитель руководителя по воспитательной работе | Организует текущее и перспективное планирование воспитательной деятельности образовательной организации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                   | Осуществляет общее руководство деятельностью классных руководителей, социального педагога, педагогов дополнительного образования, педагога-организатора, педагога-психолога, руководителя физического воспитания и другого персонала, выполняющего функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности                                                                                                                     |
| Советник директора по воспитанию                  | обеспечивает вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                   | осуществляет координацию деятельности различных детских общественных объединений и некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на укрепление гражданской идентичности, профилактику правонарушений среди несовершеннолетних, вовлечение детей и молодежи в общественно полезную деятельность, по вопросам воспитания обучающихся в как в рамках образовательной организации, так и вне основного образовательного пространства; |
|                                                   | организует подготовку и реализацию дней единых действий в рамках Всероссийского календаря образовательных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | событий, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации;                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                   | обеспечивает информирование и вовлечение обучающихся для участия в днях единых действий Всероссийского календаря образовательных событий, а также всероссийских конкурсов, проектов и мероприятий различных общественных объединений и организаций;                                                                                                                                   |
|                                   | организует и проводит мероприятия, направленные на формирование у обучающихся общероссийской гражданской идентичности и неприятие идеологии терроризма;                                                                                                                                                                                                                               |
|                                   | Выявляет и поддерживает реализацию социальных инициатив обучающихся лица (с учетом актуальных форм организации соответствующих мероприятий), осуществляет сопровождение студенческих социальных проектов;                                                                                                                                                                             |
| Преподаватель                     | Создает условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю                                                            |
|                                   | Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)) |
|                                   | Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводить ее элементы в образовательную среду                                                                                                                                                               |
| Мастер производственного обучения | Устанавливает педагогически целесообразные отношения с обучающимися, создавать условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по                                                                                                                                                                                                                         |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | освоению профессии, привлекать к целеполаганию, обучать самоорганизации и самоконтролю                                                                                                                                                                                                    |
|                    | Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции в процессе прохождения практической подготовки |
|                    | Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров                                                                                                                |
|                    | Консультирует обучающихся по программам профессионального образования и их родителей (законных представителей) и (или) обучающихся по программам профессионального обучения по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации         |
| Социальный педагог | Анализирует ситуации жизнедеятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                        |
|                    | Организует социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе образования, в трудной жизненной ситуации                                                                                                                                                                            |
|                    | Реализует культурно-просветительские программы и мероприятия по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта                                                                                                                                      |
|                    | Обеспечивает досуговую занятость обучающихся                                                                                                                                                                                                                                              |
|                    | Организовывает совместную деятельность с социальными институтами в целях позитивной социализации обучающихся, поддержке детских инициатив, социальных проектов                                                                                                                            |
|                    | Организует сотрудничество студенческих общественных объединений с органами педагогического и родительского самоуправления                                                                                                                                                                 |
|                    | Устанавливает контакты с клубами по месту жительства, учреждениями культуры, спорта по вопросам воспитания обучающихся                                                                                                                                                                    |
|                    | Осуществляет педагогическую поддержку участия волонтеров в развитии деятельности студенческих общественных объединений                                                                                                                                                                    |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Педагог - психолог  | Консультирует обучающихся по проблемам самопознания, профессионального самоопределения, личностным проблемам, вопросам взаимоотношений в коллективе и другим вопросам                                                                       |
|                     | Консультирует педагогов и преподавателей по вопросам разработки и реализации индивидуальных программ для построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося |
|                     | Консультирует родителей (законных представителей) по проблемам взаимоотношений с обучающимися, их развития, профессионального самоопределения и другим вопросам                                                                             |
|                     | Консультирует администрацию образовательной организации, педагогов, преподавателей, родителей (законных представителей) по психологическим проблемам обучения, воспитания и развития обучающихся                                            |
| Педагог-организатор | Организовывает участие педагогов и родителей (законных представителей) в проектировании программ воспитания                                                                                                                                 |
|                     | Реализовывает формы и методы воспитательной деятельности с целью развития у обучающихся патриотизма, гражданской позиции, этической, экологической, эстетической культуры                                                                   |
|                     | Организовывает трудовую деятельность обучающихся, применяет педагогические технологии трудового воспитания обучающихся                                                                                                                      |
|                     | Организовывает процесс физического воспитания обучающихся, проводит спортивные мероприятия                                                                                                                                                  |
|                     | Организовывает игровую, проектную, творческую деятельность обучающихся с целью расширения у них социокультурного опыта                                                                                                                      |
|                     | Проводит мероприятия по развитию информационной культуры обучающихся, организует их информационную деятельность                                                                                                                             |
|                     | Организовывает мероприятия с целью повышения социально-педагогической компетентности родителей (законных представителей)                                                                                                                    |
| Воспитатель         | Организовывает творческую деятельность обучающихся в целях их духовно-нравственного, интеллектуального и физического развития                                                                                                               |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | Осуществляет поддержку обучающихся в адаптации к новым жизненным ситуациям, жизнедеятельности в различных социальных условиях                                                                                                                   |
|                                     | Проводит с группой обучающихся мероприятия, экскурсии, направленные на формирование у них социальной компетентности                                                                                                                             |
|                                     | Знакомит обучающихся с возможностями получения дополнительного образования и организации досуга в образовательных организациях и по месту жительства                                                                                            |
|                                     | Оказывает педагогическую поддержку обучающимся в реализации ими индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении                                                                                                                          |
|                                     | Взаимодействует с родителями обучающихся, оказывает консультативную помощь родителям                                                                                                                                                            |
| Педагог дополнительного образования | Создает условия для развития обучающихся, мотивирует их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей образовательной среды, освоению выбранного вида деятельности (выбранной образовательной программы), привлекать к целеполаганию |
|                                     | Проводит досуговые мероприятия                                                                                                                                                                                                                  |
| Библиотекарь                        | Реализует мероприятия по обеспечению информационной безопасности обучающихся в образовательной организации                                                                                                                                      |
|                                     | Проводит конкурсы, викторины, литературные вечера по формированию у обучающихся интереса к чтению                                                                                                                                               |
|                                     | Осуществляет поддержку литературного творчества обучающихся                                                                                                                                                                                     |
| Классные руководители               | Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса)                                                                                                                                                             |
|                                     | Мотивирует и организывает участие студентов в волонтерской деятельности                                                                                                                                                                         |
|                                     | Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий                                                                                                                                       |
|                                     | Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся                                                      |
|                                     | Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогает им в поиске работы и трудоустройстве                                                                                              |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Планирует формирование развивающей образовательной среды, в том числе с привлечением ресурсов внешней социокультурной и профессиональной среды для успешной социализации, профессионального самоопределения студентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Представляет и защищает интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации, в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, органах опеки и попечительства, органах социального обеспечения, других органах и организациях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p>Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения студентов в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информирует о возможностях дополнительного образования, использования ресурсов внешней социокультурной среды для разностороннего развития, личностного и профессионального самоопределения студентов;</li> <li>- проводит индивидуальные консультации и групповые мероприятия, обеспечивающие педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения, привлекать к проведению таких мероприятий заинтересованных лиц и заинтересованные организации (родителей обучающихся, работодателей, представителей</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | общественности, местной власти, средств массовой информации, служб занятости, медицинских организаций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p>Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфики семейного воспитания;</li> <li>- возрастных и индивидуальных особенностей студентов;</li> <li>- особенностей социального и этнокультурного состава группы</li> </ul>                                                                                         |
|  | Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы |
|  | Координирует деятельность сотрудников лицея и родителей (законных представителей), взаимодействовать с администрацией лицея при решении задач обучения и воспитания студентов в соответствии со сферой своей компетенции; содействует достижению взаимопонимания, профилактике и разрешению конфликтов                                                                                                             |
|  | Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Представляет интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления лицея                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Формулирует предложения (проекты) решений по персональным делам студентов, в том числе связанным с поощрениями или административными взысканиями, обсуждает их с руководством организации, осуществляющей образовательную деятельность, или общественными организациями с соблюдением норм профессиональной этики                                                                                                  |
|  | Информирует социальное окружение об успехах и достижениях студентов в различных видах деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| ФИО                          | Должность            |
|------------------------------|----------------------|
| Шадрина Татьяна Вениаминовна | Зам.директора по УВР |
| Фадеева Наталья Юрьевна      | Социальный педагог   |

|                               |                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Калужина Екатерина Алексеевна | Педагог-психолог                                        |
| Сидоренко Юлия Ивановна       | Воспитатель общежития                                   |
| Якименко Вера Александровна   | Воспитатель общежития                                   |
| Стрюц Екатерина Сергеевна     | руководитель спортивного клуба «Спорттив»,              |
| Сартакова Елена Борисовна     | Советник директора по воспитанию, классный руководитель |
| Будкеева Ольга Николаевна     | Ведущий библиотекарь                                    |
| Мелоян Татьяна Борисовна      | Мастер п\о, классный руководитель                       |
| Лопатина Ирина Владимировна   | Преподаватель, классный руководитель                    |

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);  
Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809 "Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей"

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями );

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями );

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;  
перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.26;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153

"Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями)

Федеральная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, разработанная Институтом изучения семьи, детства и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ, одобрена на заседании Федерального учебно-методического объединения по общему образованию 23 июня 2022 года.

Примерная рабочая программа воспитания по УПГ 43.00.00 Сервис и туризм, ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер» ) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения среднего профессионального образования , протокол от 14.08.2023 № 4)

Положения КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО»:

- ✓ о режиме занятий обучающихся ;
- ✓ о порядке пользования лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами спорта в КГБПОУ «Бочкарёвский ЛПО»;
- ✓ о студенческом Совете лица;
- ✓ о библиотеке;
- ✓ о Службе содействия трудоустройству выпускников;
- ✓ о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
- ✓ о Совете профилактики правонарушений;
- ✓ о Портфолио;
- ✓ о психолого-педагогическом консилиуме;
- ✓ об организации воспитательной работы;
- ✓ о студенческом спортивном клубе;
- ✓ о совете студенческого спортивного клуба «Спортив»;
- ✓ о молодежном медиацентре
- ✓ о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- ✓ о системе наставничества педагогических работников;
- ✓ об организации работы педагогических работников, осуществляющих классное руководство, в КГБПОУ «БЛПО», реализующих программы СПО, программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ об организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам и др.

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами : с «Бочкаревским филиалом МБУК «МФКЦ Целинного района», АНО СК «Бочкари», Центром физической культуры и спорта Sport Life; работодатели: АО «Курорт Белокуриха»; ИП Смагин П.Н. «Ши&Борщи»; ИП Плющ Л.Ю. кафе «Эдем»

### **3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Поощрение – это положительная оценка действий обучающихся, признание их успехов в освоении образовательных программ, творческой и активной общественной жизни лица.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

согласно Положениям «О мерах поощрения, применении и снятии мер дисциплинарного взыскания к обучающимся КГБПОУ «Бочкаревский ЛПО», « О стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся в КГБПОУ «Бочкаревский лицей профессионального образования». Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии «Повар, кондитер»;

|                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -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 «Повар, кондитер»;             |
| -рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;                                                             |
| -реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии «Повар, кондитер»;                          |
| -успешное освоение образовательных программ по профессии «Повар, кондитер»                                                                    |

#### **Виды поощрений:**

- объявление благодарности;
- награждение почётной грамотой;
- вручение благодарственных писем родителям обучающихся;
- награждение ценным подарком;
- размещение фотографии обучающегося на Доску Почета;
- назначение повышенной академической стипендии;
- назначение Губернаторской стипендии;
- государственные стипендии Правительства Российской Федерации ;

#### **3.4 Анализ воспитательного процесса**

Анализ воспитательного процесса по профессии «Повар, кондитер» может осуществляться по следующим показателям:

| №<br>п/<br>п | Показатели качества и эффективности<br>реализации программы                | Един<br>иц<br>а<br>изме<br>рен<br>ия | Значение<br>показателя<br>учебной группы |                   |               |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|---------------|
|              |                                                                            |                                      | на 1<br>кур<br>се                        | на 2<br>кур<br>се | на 3<br>курсе |
|              | Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся |                                      |                                          |                   |               |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                            |              |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|--|--|
| 1.1                                                                                                                                   | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, края, в которых участвовали обучающиеся учебной группы                                                                                                 | Ед.          |  |  |  |
| 1.2                                                                                                                                   | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы                                                                                  | Ед.          |  |  |  |
| 1.3                                                                                                                                   | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы                                                                                | Ед.          |  |  |  |
| 1.4                                                                                                                                   | Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в кружках, секциях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе                                                                                | %            |  |  |  |
| 1.5                                                                                                                                   | Количество обучающихся-участников общероссийского общественно государственного движения детей и молодежи "Движение первых»                                                                                                 | %            |  |  |  |
| 1.6                                                                                                                                   | Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе                            | %            |  |  |  |
| 1.7                                                                                                                                   | Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе                                                               | %            |  |  |  |
| 1.8                                                                                                                                   | Доля родителей (законных представителей) обучающихся оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе                  | %            |  |  |  |
| 1.9                                                                                                                                   | Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы | %            |  |  |  |
| <b>Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся</b> |                                                                                                                                                                                                                            |              |  |  |  |
| 2.1                                                                                                                                   | Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе                                                                                   | %            |  |  |  |
| 2.2                                                                                                                                   | Средний балл освоения ООП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за                                                                                           | 1,0-5,0 балл |  |  |  |

|        |                                                                                                                                                                                     |      |  |  |  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|--|
|        | зимнюю и летнюю сессии)                                                                                                                                                             |      |  |  |  |
| 2.3 .  | Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе                                                                           | %    |  |  |  |
| 2.4 .  | Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы                                                                            | Чел. |  |  |  |
| 2.5 .  | Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе                                                           | Чел. |  |  |  |
| 2.6 .  | Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней, зимней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе                                            | %    |  |  |  |
| 2.7 .  | Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по практике от общей численности обучающихся в учебной группе                                     | %    |  |  |  |
| 2.8 .  | Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате « Профессионалы», от общей численности обучающихся в учебной группе                                                         | %    |  |  |  |
| 2.9 .  | Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Профессионалы, от общей численности обучающихся в учебной группе                                                            | %    |  |  |  |
| 2.1 0. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе            | %    |  |  |  |
| 2.1 1. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе                                                             | %    |  |  |  |
| 2.1 2. | Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»                                    | Чел. |  |  |  |
| 2.1 3. | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе | %    |  |  |  |

|           |                                                                                                                                                                                                                  |      |  |  |  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|--|
| 2.1<br>4  | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно - оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе | %    |  |  |  |
| 2.1<br>5  | Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы            | %    |  |  |  |
| 2.1<br>6. | Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля                                                                                                             | Чел. |  |  |  |
| 2.1<br>7. | Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе                                                                              | Чел. |  |  |  |
| 2.1<br>8. | Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год                                                                                                                                | ед . |  |  |  |
| 2.1<br>9. | Количество обучающихся, совершивших случаи самоповреждения , суицидальных попыток                                                                                                                                | Чел. |  |  |  |
| 2.2<br>0. | Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий                                                                                                                              | Чел. |  |  |  |

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится классным руководителем учебной группы по профессии «Повар, кондитер».



### Примерный календарный план воспитательной работы по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии «Повар, кондитер»

| КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ<br>ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»<br>на 2024 — 2025 учебный год |                                                      |               |         |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------|---------|------------------------------|
| №                                                                                                      | Формы, виды и содержание деятельности                | Курсы, группы | Сроки   | Ответственные                |
| <b>1. Образовательная деятельность</b>                                                                 |                                                      |               |         |                              |
| 1.                                                                                                     | Цифровой Диктант                                     | 1-3           | октябрь | Преподаватель информатики    |
| 2.                                                                                                     | Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности | 2,3           | ноябрь  | Преподаватель обществознания |
| 3.                                                                                                     | Всероссийский экологический диктант                  | 1-3           | Ноябрь  | Преподаватель экологии       |
| 4.                                                                                                     | Географический диктант                               | 1-3           | Ноябрь  | Преподаватель географии      |
| 5.                                                                                                     | Большой этнографический диктант                      | 1-3           | Ноябрь  | Преподаватель обществознания |
| 6.                                                                                                     | Тест по истории ВОВ                                  | 1-3           | Декабрь | Преподаватель истории        |
| 7.                                                                                                     | День памяти жертв политических репрессий             | 1-3           | Апрель  | Преподаватель истории        |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                  |         |                     |                                             |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|---------------------------------------------|
| 8.                    | Диктант Победы                                                                                                                                                                                                                   | 1-3     | Апрель              | Преподаватель истории                       |
| 9.                    | День славянской письменности и культуры                                                                                                                                                                                          | 1-3     | Май                 | Преподаватель русского языка                |
| 10.                   | Участие в учебных сборах в УМЦ «Авангард»                                                                                                                                                                                        | 2,3курс | По графику          | Преподаватель ОБЗР                          |
| 11.                   | Предметная неделя по профессии «Повар» в лицее                                                                                                                                                                                   | 1-3     | 14-20 октябрь       | Преподаватель специальных дисциплин, кл.рук |
| 12.                   | Использование образовательного контента художественных фильмов, литературных произведений воспитательной направленности, повышающих престиж специальности,, прославляющих трудовые достижения, повествующих о трудовых династиях | 1-3     | В теч.года          | Преподаватели, кл.рук                       |
| 13.                   | Предметные олимпиады, конкурсы краевого уровня по специальным дисциплинам                                                                                                                                                        | 3       | По отдельному плану | Преподаватели спец.дисциплин, мастер п\о    |
| <b>2. Кураторство</b> |                                                                                                                                                                                                                                  |         |                     |                                             |
| 1                     | Изучение личных дел студентов, составление социального паспорта группы                                                                                                                                                           | 1       | Сентябрь            | Кл.рук                                      |
| 2                     | Вовлечение студентов, особенно «трудных» студентов в ДОП                                                                                                                                                                         | 1-2     | сентябрь            | Кл.рук, социальный педагог                  |
| 3                     | Выявление семей СОП, постановка на Внутрилицейский учет                                                                                                                                                                          | 1-2     | В течение года      | Кл.рук, социальный педагог                  |
| 4                     | Внеурочные занятия «Разговоры о важном»                                                                                                                                                                                          | 1-3     | по понедельникам    | Кл.рук                                      |
| 5.                    | Внеурочные занятия «Россия- мои горизонты»                                                                                                                                                                                       | 1-2     | по четвергам        | Кл.рук                                      |
| 6.                    | Тематические классные часы.<br>-«Твои права и обязанности»<br>-«Введение в профессию»                                                                                                                                            | 1       |                     | Кл.рук                                      |

|     |                                                                                                                                                                                                                                     |                        |                                  |                                                                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|     | - «Трудом красив и славен Человек. История успеха»                                                                                                                                                                                  |                        | 04.09.24<br>11.09.24<br>25.09.24 |                                                                  |
| 7.  | Проведение опросов                                                                                                                                                                                                                  | 1-3 курс               | По необходимости                 | Кл. руководитель                                                 |
| 8.  | Работа по итогам СПТ                                                                                                                                                                                                                | 1-3 курс               | Ноябрь-март                      | Кл. руководитель                                                 |
| 9.  | Работа по социальной адаптации студентов                                                                                                                                                                                            | 1-3 курс               | Сентябрь, октябрь                | Кл. руководители                                                 |
| 10. | Ознакомление студентов с платформой «Работа в России»                                                                                                                                                                               | 2-3                    | В теч.года                       | Кл.рук                                                           |
|     | <b>3. Наставничество</b>                                                                                                                                                                                                            |                        |                                  |                                                                  |
| 1.  | Формирование базы наставляемых                                                                                                                                                                                                      | 1-2                    | Сентябрь, октябрь                | Кл.рук                                                           |
| 2.  | Формирование базы наставников                                                                                                                                                                                                       | 2-3 курс               | Сентябрь, октябрь                | Советник по воспитанию                                           |
| 3.  | Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальный, культурный и образовательный процесс лица                                                                                                         | 1-3 курс               | Сентябрь-июнь                    | Наставники                                                       |
| 4   | День наставника «Мастерская наставника»                                                                                                                                                                                             | 1-3                    | Апрель                           | Мастер п\о                                                       |
| 5.  | Система наставничества в период производственной практике и первичном трудоустройстве                                                                                                                                               | 1-3                    | Согласно учебному графику        | Наставники                                                       |
|     | <b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>                                                                                                                                                                                       |                        |                                  |                                                                  |
| 1.  | <b>Дни СПО</b><br>1. #тывхорошейкомпании –Конкурс видеороликов;<br>2. «История профессий в моей семье: Суперпрофессиональная семья»; (фотогалерея)<br>3. Студенческий флешмоб ко Дню СПО. Арт-флешмоб;<br>4.Студфест «Первокурсник» | 1-3 курс<br><br>1 курс | 2-<br>25.09.24<br><br>26.09.24   | Кл.рук, активы групп<br>Кл.рук, активы групп<br><br>Активы групп |
| 2   | Цикл мероприятий «Единый день открытых дверей.»                                                                                                                                                                                     | 2-3 курс               | 1-<br>19.10.24                   | Амбассадоры, мастера п\о                                         |

|    |                                                                                                                                                                      |             |                                 |                                                   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                      |             | 12.04.25                        |                                                   |
| 3. | Участие в районном мероприятии,<br>День работника сельского<br>хозяйства (выставка)                                                                                  | 1-3<br>курс | 13.10.24                        | Мастера п\о                                       |
| 4. | Экскурсии на производственные<br>участки АО «Курорт Белокуриха»;<br>ИП Смагин П.Н. «Ши&Борщи»;                                                                       | 1-3         | Октябрь,<br>апрель              | Кл.рук, мастера<br>п\о                            |
| 5. | Конкурс творческих работ «Алтай-<br>хлебный край!»                                                                                                                   | 1-3         | 1-<br>15.10.24                  | Активы групп                                      |
| 6. | Внутрилицейская олимпиада по<br>профессиональному мастерству ,<br>по компетенции «Поварское дело»                                                                    | 1-3         | декабрь                         | Зам по УПР,<br>мастер п\о                         |
| 7. | Проведение мастер-классов для<br>родителей, пожилых людей.                                                                                                           | 1-3         | По плану                        | Волонтеры                                         |
| 8. | Профессиональные пробы (онлайн)<br>«Угощаем Новым годом»                                                                                                             | 3           | декабрь                         | Преподаватель<br>спец.<br>Дисциплин               |
|    | <b>Гражданское воспитание.</b>                                                                                                                                       |             |                                 |                                                   |
| 1. | Церемония поднятия Флага и<br>исполнение Гимна РФ<br>(еженедельно)                                                                                                   | 1-3         | Понедель<br>ник (по<br>графику) | Кл. рук                                           |
| 1  | День солидарности борьбы с<br>терроризмом:<br>Тематическая выставка<br>«Терроризм-угроза обществу»<br>Зорька Памяти «Слезы Беслана»<br>Просмотр х\ф «Золотая бронза» | 1-3         | 03.09.24                        | Советник<br>директора,<br>воспитатели             |
| 2  | «День воссоединение России и<br>ДНР,ЛНР, Запорожской и<br>Херсонской областей»<br>Тематическая выставка,<br>информинутка                                             | 1-3         | 30.09.24                        | Советник<br>директора,                            |
| 3  | Цикл мероприятий «День<br>народного единства»                                                                                                                        | 1-3         | 1-3.11.24                       | Советник<br>директора по<br>воспитанию,<br>кл.рук |
| 4  | День памяти погибших при<br>исполнении служебных                                                                                                                     | 1-3         | 8.11.24                         | Советник<br>директора по<br>воспитанию            |

|                                   |                                                                                                                 |          |             |                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|-------------------------------------------------|
|                                   | обязанностей сотрудников ОВД России                                                                             |          |             |                                                 |
| 5                                 | День Государственного герба РФ                                                                                  | 1-3      | 30.11.24    | Советник директора по воспитанию                |
| 6.                                | День добровольца                                                                                                | 1-3      | 5.12.24     | Зам по УВР                                      |
| 7.                                | День Конституции РФ                                                                                             | 1-3      | 12.12.24    | Советник директора по воспитанию, преподаватель |
| 8.                                | Единый урок «Права Человека»                                                                                    | 1-3      | 10.12.24    | Социальный педагог                              |
| 9.                                | День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ                                 | 1-3      | 25.12.24    | Советник директора                              |
| 10.                               | Месячник молодого избирателя                                                                                    | 1-3      | Февраль     | Преподаватель обществознания                    |
| 11.                               | День воссоединения Крыма с Россией                                                                              | 1-3      | 18.03.25    | Советник директора                              |
| 12.                               | День российского парламентаризма                                                                                | 1-3      | 27.04.25    | Советник директора                              |
| 13.                               | День детских общественных организаций России                                                                    | 1-2      | 19.05.25    | Советник директора по воспитанию                |
| 14.                               | День России . акции «Добрые соседи», «Окна России»                                                              | 1-3      | 9-12.06.25  | Воспитатели, кл.руководитель                    |
| 15.                               | День молодежи , конкурс видеороликов «Молодежный формат» (итоги учебного года)                                  | 1-3      | 23-26.06.25 | Классные руководители                           |
| <b>Патриотическое воспитание.</b> |                                                                                                                 |          |             |                                                 |
| 1                                 | День окончания второй мировой войны:<br>Викторина «Вторая мировая война»;<br>Акция «Мы помним, чтим, гордимся!» | 1-3 курс | 03.09.24    | Преподаватель истории, кл.рук                   |
| 2                                 | Международный день памяти жертв фашизма .<br>Тематическая выставка в                                            | 1-3 курс | 10.09.24    | Советник директора, воспитатели                 |

|     |                                                                                         |     |                            |                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------|-------------------------------------------------------|
|     | библиотеке.<br>Кинопоказ.<br>Акция «Свеча Памяти»                                       |     |                            |                                                       |
| 3.  | Информационная выставка<br>«Калашников М.Т. Легенда №47»<br>(кинопоказ)                 | 1-3 | 10.11.24                   | Воспитатели,<br>Совет<br>общешития                    |
| 4.  | Акция «Семейная книга Памяти»                                                           | 1-3 | 15.11.24<br>Апрель<br>2025 | Библиотекарь,<br>кл.рук., активы<br>групп             |
| 5.  | Открытый урок «Нюрбергский<br>процесс»                                                  | 1-3 | 20.11.24                   | Советник<br>директора ,<br>кл.рук                     |
| 6.  | День неизвестного солдата<br>(возложение венка к Памятнику)                             | 1-3 | 03.12.24                   | Советник<br>директора,<br>Юнармейцы                   |
| 7.  | День воинской славы России                                                              | 1-3 | 05.12.24                   | Преподаватель<br>истории, кл.рук                      |
| 8.  | День Героев Отечества<br>Акция «Улица Героя»                                            | 1-3 | 9.12.24                    | Советник<br>директора по<br>воспитанию,<br>волонтеры  |
| 8.  | Акция «Блокадный хлеб»                                                                  | 1-3 | 27.01.25                   | Волонтеры                                             |
| 9.  | Международный день памяти<br>жертв Холокоста                                            | 1-3 | 27.01.25                   | Воспитатели                                           |
| 10. | Месячник военно-патриотической<br>работы (отдельный план)                               | 1-3 | 27.01-<br>23.02.25         | Кл.рук, активы<br>групп                               |
| 11. | Цикл мероприятий, посвященный<br>празднованию 80-летию Победы в<br>ВОВ (отдельный план) | 1-3 | В течение<br>2025 г        | Зам по УВР,<br>штаб ВР<br><br>Кл.рук, активы<br>групп |
| 12. | Встречи с участниками СВО                                                               | 1-3 | В<br>теч.года              | Зам по УВР<br><br>Кл.рук, активы<br>групп             |
| 13. | День Памяти жертв геноцида                                                              | 1-3 | 19.04.25                   | Советник по<br>воспитанию                             |

|                                         |                                                                                                                                               |         |               |                                                        |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|--------------------------------------------------------|
| 14.                                     | Акция «Свеча Памяти»                                                                                                                          | 1-3     | 21.06.25      | Советник по воспитанию, волонтеры                      |
| <i>Духовно-нравственное воспитание.</i> |                                                                                                                                               |         |               |                                                        |
| 1.                                      | Цикл мероприятий народные праздники и традиции (посещение храма с.Бочкари, с.Тогул)                                                           | 1-3курс | В теч.года    | Воспитатели                                            |
| 2.                                      | Цикл мероприятий «Месячник пожилого человека» (по отдельному плану)<br><br>Акция «Мы дарим Вам тепло своей души!»; «Удивляем бабушек!» и т.д. | 1-3     | 1-20.10.24    | Зам по УВР, волонтеры                                  |
| 4.                                      | День Отца<br>(видеопоздравление)                                                                                                              | 1-3     | 20.10.24      | Советник директора по воспитанию, активы групп         |
| 5                                       | День Толерантности                                                                                                                            | 1-3     | 16.11.24      | Воспитатели                                            |
| 6.                                      | День матери. Выставка-портрет «Матери великих людей», видео поздравление мам; конкурс сочинений «Мама-самый дорогой человек»                  | 1-3     | 18-24.11.24   | Библиотекарь, воспитатели, Преподаватель, активы групп |
| 7.                                      | Информационный листок «Всемирный день религии»                                                                                                | 1-3     | 19.01.25      | Воспитатели                                            |
| 8.                                      | Час духовности «Отец. Отечество. Отчизна»                                                                                                     | 1-3     | 11.02.25      | Воспитатели, настоятель Храма                          |
| 9.                                      | Народные праздники и традиции. «Масленица, ты да годовая, наш гостюнюшка дорогая!» (выпечка блинов)                                           | 1-3     | 24.02-2.03.25 | Воспитатели, волонтеры                                 |
| 10.                                     | Акция «День добрых дел»                                                                                                                       | 1-3     | 15.03.25      | Воспитатели, волонтеры                                 |
| 11.                                     | Дискуссионной час «Что такое счастье?»                                                                                                        | 1-3     | 20.03.25      | Воспитатели                                            |
| 12.                                     | День защиты детей                                                                                                                             | 1-2     | 01.06.25      | Кл.рук, активы групп                                   |

|                                                                                                    |                                                                                                                           |     |                            |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------|
| 13.                                                                                                | День семьи, любви и верности                                                                                              | 1-3 | 08.07.25                   | Советник<br>директора по<br>воспитанию                  |
| <b><i>Эстетическое направление.</i></b>                                                            |                                                                                                                           |     |                            |                                                         |
| 1.                                                                                                 | Участие во всероссийском проекте<br>«Знание. Кино»                                                                        | 1   | В<br>теч.года              | Воспитатели,<br>преподаватели                           |
| 2                                                                                                  | Международный день музыки                                                                                                 | 1   | 01.10.24                   | Советник<br>директора,<br>куратор                       |
| 3.                                                                                                 | Календарь знаменательных дат.<br>Тематические выставки к<br>юбилейным датам.(юбиляры<br>писатели, книги, знаменитые люди) | 1   | По<br>отдельно<br>му плану | Библиотекарь                                            |
| 4.                                                                                                 | Международный день художника.<br>Тематическая выставка<br>«Художники России»                                              | 1-  | 8.12.24                    | Советник<br>директора,<br>кл.рук                        |
| 5.                                                                                                 | Акция «Новогодние окна», «Самый<br>новогодний кабинет», Фотоконкурс<br>«Новогодний микс»                                  | 1-3 | 13-<br>20.12.24            | Кл.руководител<br>и, воспитатели                        |
| 6.                                                                                                 | Новогоднее мероприятие                                                                                                    | 1-3 | 25.12.24                   | Советник по<br>воспитанию                               |
| 7.                                                                                                 | Всемирный день театра                                                                                                     | 1-3 | 27.03.25                   | Советник<br>директора по<br>воспитанию,<br>активы групп |
| 8.                                                                                                 | Международный день музеев                                                                                                 | 1-3 | 18.05.25                   | Советник<br>директора по<br>воспитанию,<br>активы групп |
| <b><i>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.</i></b> |                                                                                                                           |     |                            |                                                         |
| 1                                                                                                  | Всемирный день трезвости<br>Акция «Трезво жить- не тужить!»<br>Выставка –призыв «Мой выбор-<br>трезвость!»                | 1-3 | 11.09.24                   | Воспитатели,<br>Библиотекарь<br>Педагог-<br>психолог    |
| 2                                                                                                  | Соревнования на приз<br>«Первокурсников»                                                                                  | 1   | 9-<br>14.09.24             | Руководитель<br>ССК<br><br>Физорги групп                |



|     |                                                                |     |                            |                                              |
|-----|----------------------------------------------------------------|-----|----------------------------|----------------------------------------------|
| 3   | Международный день туризма                                     | 1-3 | 27.09.24                   | Руководитель<br>ССК<br><br>Физорги групп     |
| 4   | Участие в спартакиаде студентов СПО                            | 1-3 | По<br>отдельно<br>му плану | Преподаватель<br>физ.ры<br><br>Физорги групп |
| 5   | Социально-педагогическое тестирование                          | 1-3 | До<br>15.10.24             | Педагог-<br>психолог,<br>кл.рук              |
| 6   | Акция «Спорт против наркотиков!»                               | 1-3 | 18-<br>22.11.24            | Преподаватель<br>физ.ры,<br>физорги групп    |
| 7   | Акция «СТОП ВИЧ (СПИД)!»                                       | 1-3 | 25-<br>01.12.24            | Кл. рук,<br>воспитатели,<br>волонтеры        |
| 8   | Турнир по волейболу на приз Деда Мороза.                       | 1-3 | 16-<br>20.12.24            | Преподаватель<br>физ-ры,<br>физорги групп    |
| 9.  | Студенческие веселые старты «Выбирай спорт, выбирай здоровье!» | 1-3 | 21.01.25                   | Преподаватель<br>физ-ры,<br>физорги групп    |
| 10. | День зимних видов спорта «Лыжные гонки»                        | 1-3 | 07.02.25                   | Преподаватель<br>физ-ры,<br>физорги групп    |
| 11. | Фестиваль ГТО                                                  | 1-3 | 10-<br>14.03.25            | Руководитель<br>ССК, физорги<br>групп        |
| 12. | Всемирный день здоровья                                        | 1-3 | 07.04.25                   | Руководитель<br>ССК, физорги<br>групп        |
| 13  | Международный день без табака.                                 | 1-3 | 30.05.25                   | Педагог-<br>психолог,<br>физорги групп       |
| 14  | Месячник ЗОЖ (по отдельному плану)                             | 1-3 | Июнь                       | Руководитель<br>ССК, физорги<br>групп        |

|                                    |                                                                                         |          |                     |                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|-------------------------------------|
| 15                                 | Реализация коррекционной программы по итогам СПТ                                        | 1-3      | Ноябрь-апрель       | Педагог-психолог, кл.рук            |
| 16.                                | Психологический практикум «Школа жизни»                                                 | 1        | Сентябрь-май        | Педагог-психолог, кл.рук            |
| 17.                                | Неделя психологии                                                                       | 1-3      | Ноябрь, апрель      | Педагог-психолог, кл.рук            |
| <b>Экологическое воспитание.</b>   |                                                                                         |          |                     |                                     |
| 1.                                 | Акция «Очистим планету от мусора»                                                       | 1-3 курс | среда               | Волонтеры<br>Преподаватель экологии |
| 2.                                 | Международный день животных                                                             | 1-3      | 4.10.24             | Кл. руководители                    |
| 3.                                 | Участие в экологический конкурсах, фестивалях                                           | 1-3      | В теч.года          | Преподаватель экологии              |
| 4.                                 | Эко-час «Природа не прощает ошибок»                                                     | 1-3      | 21.03.25            | Преподаватель экологии, кл.рук      |
| 5.                                 | Всемирный день Земли                                                                    | 1-3      | 22.04.25            | Преподаватель экологии, кл.рук      |
| 6.                                 | Эко-акция «Большая уборка»                                                              | 1-3      | 15-25.04.25         | Члены ССЛ, волонтеры                |
| 7.                                 | Тематическая выставка «Международный день памяти жертв радиационных аварий и катастроф» | 1-3      | 26.04.25            | Преподаватель экологии              |
| 8.                                 | День Эколога                                                                            | 1-3      | 05.06.25            | Преподаватель экологии, кл.рук      |
| <b>Ценности научного познания.</b> |                                                                                         |          |                     |                                     |
| 1.                                 | Участие в мероприятиях российского общества «Знание» (кинопоказы, лектории)             | 1-3      | По отдельному плану | Преподаватели, кл.рук               |

|                                                                   |                                                                                                          |                 |                     |                                             |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------------------|
| 2.                                                                | Внутрилицейские предметные олимпиады                                                                     | 1-3             | декабрь             | Преподаватели общеобразовательных дисциплин |
| 4.                                                                | Предметные олимпиады краевого уровня                                                                     | 1-3             | По отдельному плану | Зам по УПР                                  |
| 5                                                                 | Участие в конференциях, интеллектуальных конкурсах, исследовательских работ                              | 1-3             | По отдельному плану | Преподаватели, кл. руководители             |
| 6.                                                                | День Российской науки. Информационная выставка.                                                          | 1-3             | 08.02.25            | Советник директора по воспитанию.           |
| 7.                                                                | Международный день родного языка.                                                                        | 1-3             | 21.02.25            | Преподаватель русского языка, кл.рук        |
| 8.                                                                | Тематическая выставка «Первая азбука И.Федорова»                                                         | 1-3             | 14.03.25            | Библиотекарь, кл.рук.                       |
| 9.                                                                | Пушкинский день России                                                                                   | 1-3             | 6.06.25             | Библиотекарь                                |
| <b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>            |                                                                                                          |                 |                     |                                             |
| 1.                                                                | Оформление тематических выставок к профессиональным праздникам                                           | 1-3             | Октябрь, 2024       | Кл. рук, активы групп                       |
| 2.                                                                | Оформление фотозон и пространства кабинетов к праздникам и знаменательным датам.                         | 1-3             | Согласно плану      | Кл. рук, активы групп                       |
| <b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b> |                                                                                                          |                 |                     |                                             |
| 1.                                                                | Взаимодействие с родителями по вопросам обучения и воспитания, заключения целевых договоров на обучение. | родители<br>1-3 | В теч. года         | Кл. рук                                     |
| 2.                                                                | Чествование трудовых династий по профессии                                                               | 1-3             | октябрь             | Кл. рук                                     |
| 3.                                                                | Размещение информации о жизнедеятельности группы                                                         | 1-3             | В теч.года          | Кл. рук, актив группы                       |
| 4.                                                                | Вовлечение родителей в участие в жизнь лица (мероприятия в рамках Года Семьи)                            | 1-3             | Сентябрь-декабрь    | Классные руководители                       |
| 5.                                                                | Информирования родителей по вопросам профилактики девиантного поведения                                  | 1-2             | Постоянно           | Классные руководители                       |

|                                                          |                                                                                                                                                                                  |     |                       |                                    |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------|------------------------------------|
| 6.                                                       | Поощрение родителей и законных представителей Благодарственными письмами                                                                                                         | 1-3 | По мере необходимости | Администрация лицея                |
| <b>7. Самоуправление</b>                                 |                                                                                                                                                                                  |     |                       |                                    |
| 1.                                                       | Деятельность клуба «Амбассадоры Професионалитета»<br>- проведение информационных часов «Професионалитет: ты в хорошей компании!»;<br>- проведение профессиональных проб «Трайфл» | 1-3 | В теч.года            | Амбассадоры                        |
| 2.                                                       | День Самоуправления                                                                                                                                                              | 2-3 | 05.10.24              | Активы групп                       |
| 3.                                                       | «Откровенный разговор» встреча с администрацией лицея                                                                                                                            | 1-3 | Январь, июнь          | Старосты групп и представители ССЛ |
| 4.                                                       | Участие в обучающих семинарах, конференциях                                                                                                                                      | 1-3 | По плану              | Зам по УВР                         |
| 5.                                                       | Участие в подготовке и проведении мероприятий                                                                                                                                    | 1-3 | Согласно плану ВР     | Активы групп                       |
| <b>8. Профилактика и безопасность</b>                    |                                                                                                                                                                                  |     |                       |                                    |
| 1                                                        | Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»                       | 1-3 | Май - 1 октябрь       | Кл.рук.,                           |
| 2.                                                       | День профилактики с участием представителей учреждений системы профилактики                                                                                                      | 1-2 | ежемесячно            | Кл.рук                             |
| 3.                                                       | Проведение инструктажей по общественной и личной безопасности.                                                                                                                   | 1-3 | ежемесячно            | Кл.руководитель, инженер по ОТ     |
| 4.                                                       | Проведение тренировочных мероприятий                                                                                                                                             | 1-3 | По плану              | Инженер по ОТ, кл.рук              |
| 5.                                                       | Размещение тематической информации в социальных сетях                                                                                                                            | 1-3 | регулярно             | Педагог-психолог, кл.рук           |
| <b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b> |                                                                                                                                                                                  |     |                       |                                    |
| 1                                                        | «Деловой завтрак»- встречи с работодателями                                                                                                                                      | 1-3 | В теч.года            | Зам по УВР, кл.рук                 |
| 2.                                                       | Привлечение работодателей к участию в учебном процессе (производственная практика, участие                                                                                       | 1-3 | Учебный график        | Зам по УПР, мастера п\о            |

|     |                                                                                                                               |                  |                           |                         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|
|     | в зачетах и экзаменах по спец.дисциплинам)                                                                                    |                  |                           |                         |
|     | <b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>                                                             |                  |                           |                         |
| 1.  | Взаимодействие с работодателями по вопросу заключения целевых договоров.                                                      | 1-2              | В теч.года                | Зам по УПР.<br>Кл.рук   |
| 2.  | Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»                                    | 1                | Июнь-сентябрь-            | Кл.рук , активы групп   |
| 3.  | Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда» | 3 курс<br>2 курс | июнь                      | Мастер п/о              |
| 5.  | Посещение производственных участков работодателей.                                                                            | 1-3              | В теч.учебного года       | Зам по УПР, мастера п/о |
| 6.  | Прохождение производственной практики с последующим трудоустройством                                                          | 1-3              | Согласно учебному графику | Зам по УПР, мастера п/о |
|     | <b>11. Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб»</b>                                                               |                  |                           |                         |
| 1.  | Соревнования на приз «Первокурсника»                                                                                          | 1                | сентябрь                  | Руководитель ССК, актив |
| 2.  | Кросс нации<br>Беседа «История развития ГТО»                                                                                  | 1-3              | Сентябрь                  | Руководитель ССК, актив |
| 3.  | Мини-футбол (мальчики)<br>Соревнования «Кто самый быстрый?»                                                                   | 1-3              | октябрь                   | Руководитель ССК, актив |
| 4.  | Спортивное соревнование по волейболу, посвященное Дню учителя.                                                                | 1-3              | октябрь                   | Руководитель ССК, актив |
| 5.  | Товарищеские встречи со школьниками «Спорт против наркотиков»                                                                 | 1-3              | ноябрь                    | Руководитель ССК, актив |
| 6.  | Турнир по волейболу на приз «Деда Мороза»                                                                                     | 1-3              | декабрь                   | Руководитель ССК, актив |
| 7.  | День прыгуна.                                                                                                                 | 1-3              | январь                    | Руководитель ССК, актив |
| 8.  | Лыжники России . День зимних видов спорта.                                                                                    | 1-3              | 7 .02.25                  | Руководитель ССК, актив |
| 9.  | Соревнование «Меткий стрелок»                                                                                                 | 1-3              | февраль                   | Преподаватель ОБРЗ      |
| 10. | Спортивно-военизированная эстафета «А, ну-ка Парни»                                                                           | 1-3              | февраль                   | Преподаватель ОБРЗ      |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                           |     |                             |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------|----------------------------------------|
| 11.                                                                                                                        | Конкурс «Смотр строя и песни»                                                                                                             | 1-3 | февраль                     | Преподаватель<br>ОБРЗ, активы<br>групп |
| 12.                                                                                                                        | Спортивный праздник «Спортивная весна»<br>Фестиваль ГТО                                                                                   | 1-3 | март                        | Руководитель<br>ССК, актив             |
| 13.                                                                                                                        | Мероприятия в рамках акции «Молодежь за ЗОЖ»                                                                                              | 1-3 | апрель                      | Руководитель<br>ССК, актив             |
| 14.                                                                                                                        | Весенний кросс «В здоровом теле здоровы дух»<br>Соревнования по легкой атлетике «Королева спорта на дорожках ГТО»                         | 1-3 | май                         | Руководитель<br>ССК, актив             |
| 15                                                                                                                         | День России «Спортивная Россия»<br>Месячник ЗОЖ.                                                                                          | 1-3 | июнь                        | Руководитель<br>ССК, актив             |
| 16.                                                                                                                        | Участие в Спартакиаде СПО                                                                                                                 | 1-3 | По<br>отдельном<br>у плану  | Руководитель<br>ССК                    |
| 17.                                                                                                                        | Работа спортивных секций «Волейбол», «Баскетбол»                                                                                          | 1-3 | Согласно<br>расписани<br>ю  | Руководитель<br>ССК, физорги<br>групп  |
| <b>12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»</b>                                             |                                                                                                                                           |     |                             |                                        |
| 1.                                                                                                                         | Акция «Мы дарим вам тепло своей души» (проведение мастер-класса для пожилых людей); изготовление выпечки для поздравления ветеранов труда | 2-3 | октябрь                     | Волонтеры                              |
| 2.                                                                                                                         | Акция «#Мывместе» (выпечка имбирного печенья для участников СВО)                                                                          | 1-3 | В<br>теч.года               | Мастер п/о,<br>волонтеры               |
| 3.                                                                                                                         | Акция «Пасхальный кулич в подарок»                                                                                                        | 2   | апрель                      | Мастер п/о,<br>волонтеры               |
| 4.                                                                                                                         | Акция «Солдатская каша»<br>Акция «Детям войны от детей XXI века»                                                                          | 1   | 09.05.25                    | Мастер п/о ,<br>волонтеры              |
| 5.                                                                                                                         | Участие и сопровождение мероприятий                                                                                                       | 1-3 | Сентябрь<br>-июнь           | Волонтеры                              |
| <b>13. Дополнительный модуль «Общероссийское общественно - государственное движение детей и молодежи «Движение Первых»</b> |                                                                                                                                           |     |                             |                                        |
| 1.                                                                                                                         | Всероссийский конкурс "Большая перемена"                                                                                                  | 1-3 | Март-май<br>25г             | Кл. руководители                       |
| 2.                                                                                                                         | Участие в осеннем марафоне «Первых»                                                                                                       | 1   | Ноябрь-<br>декабрь<br>2024г | Советник<br>директора по<br>воспитанию |

|    |                                                                                       |     |                        |                                                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------|------------------------------------------------|
|    |                                                                                       |     |                        | актив                                          |
| 3. | Участие в активностях                                                                 | 1-3 | В течение года         | Советник директора по воспитанию, активы групп |
| 4. | Проекты по развитию социальных и применения профессиональных навыков «Команда Первых» | 1-3 | Согласно плана проекта | Советник директора по воспитанию, волонтеры    |

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.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

**Приложение 10.**  
**Дополнительный профессиональный блок**

**Дополнительный профессиональный блок по  
запросу работодателя АО «Курорт  
«Белокуриха»**  
*наименование организации-работодателя*



## Содержание

Раздел 1 Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

Раздел 1 Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) и запросов организации работодателя к квалификации специалиста, которые сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.
2. МК разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.
3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.
4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.
5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).
6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.
7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя

| Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами) |                                                                                                 | Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя АО «Курорт «Белокуриха» |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |                                                                                                 | приготовление диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания                                 | Работа с информацией и использование для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы. |
| <b>33.011 ПС Повар</b>                                                                               |                                                                                                 |                                                                                                  |                                                                                                                                                                |
| <b>ОТФ В</b><br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                                    | <b>ТФ В/02.4</b><br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 6.1                                                                                           |                                                                                                                                                                |
|                                                                                                      |                                                                                                 |                                                                                                  | ПК 7.1                                                                                                                                                         |

| Критерии выраженности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Уровень            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим. | Уровень мастерства |
| Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.                                                                                                                                                                                                                                       | Уровень базовый    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции. | Уровень ограниченной компетентности |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по  
запросу работодателя

| Корпоративные компетенции         | Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции ( <b>выделить желаемый уровень</b> , согласно требованиям предприятия-работодателя) |                 |                    | Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------------------|
|                                   | Уровень ограниченной компетенции                                                                                                                | Уровень базовый | Уровень мастерства |                                                 |
| Бережливость<br>КК. 01            | или «-»                                                                                                                                         | «+»             | «+»                | ОК 01, ОК 04, ОК 07                             |
| Клиентоориентированность<br>КК.02 | «-»                                                                                                                                             | «+»             | «+»                | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.              |

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

**Характеристика корпоративных компетенций**

| Корпоративные компетенции       | Характеристика                                                                                                                                 |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| КК 01. Бережливость             | Сохраняет целостность и функциональность оборудования и инвентаря. Соблюдает сроки реализации сырья, предотвращает порчу.                      |
| КК 02. Клиентоориентированность | Видит и исследует потребности клиентов, готов идти навстречу, брать на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами. |

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

## Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

### 2.1. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                       | Код и наименование компетенции                     | Код      | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление детского<br>блюдо питания | ПК 6.1 Готовить и оформлять блюда детского питания |          | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                          |
|                                         |                                                    | Н 6.1.01 | Приготовления блюд детского питания                                                                                                                                     |
|                                         |                                                    |          | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                          |
|                                         |                                                    | У 6.1.01 | органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания                                                               |
|                                         |                                                    | У 6.1.02 | изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания;                                                                               |
|                                         |                                                    | У 6.1.03 | работы с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания                                                                  |
|                                         |                                                    |          | <b>Знания</b>                                                                                                                                                           |
|                                         |                                                    | З 6.1.01 | ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы       |
|                                         |                                                    | З 6.1.02 | ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуска блюд детского питания                                                                                       |
|                                         |                                                    | З 6.1.03 | технологические процессы обработки сырья, приготовления ассортимента блюд детского питания с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии |
|                                         |                                                    | З 6.1.04 | требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;                                                   |
|                                         |                                                    | З 6.1.05 | риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;                                       |

|                      |                                  |          |                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |                                  | 3 6.1.06 | методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского питания |
| Работа информацией и | ПК 7.1 Способность искать нужные |          | <b>Навыки:</b>                                                                                             |
|                      |                                  | H.7.1.01 | Работы с информацией и использование для ее получения, обработки и передачи                                |

818

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |          |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| использование для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы. | источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств с целью эффективного использования полученной информации для решения задач в профессиональной деятельности |          | компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы.                    |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |          | <b>Умения:</b>                                                                                        |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | У.7.1.01 | Анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | У.7.1.02 | Критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды                                      |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | У.7.1.03 | Безопасного поведения в цифровой среде                                                                |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | У.7.1.04 | Осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности                              |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | У.7.1.05 | Взаимодействие посредством цифровых технологий                                                        |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |          | <b>Знания:</b>                                                                                        |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | 3.7.1.01 | Современные технологии цифровой экономики;                                                            |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | 3.7.1.02 | Понятие и необходимость цифровой экономики                                                            |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | 3.7.1.03 | Безопасное поведение в цифровой среде                                                                 |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | 3.7.1.04 | Методы защиты личных данных и конфиденциальности                                                      |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             | 3.7.1.05 | Способы противодействия нарушениям информационной безопасности                                        |

## Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

## 3.1. Учебный план

| Индекс        | Наименование                                                                | Всего, ак.ч | В т.ч. в форме<br>практической<br>подготовки | Рекомендуемый<br>курс изучения |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| 1             | 2                                                                           | 3           | 4                                            | 5                              |
| <b>ДПБ</b>    | <b>Дополнительный<br/>профессиональный блок АО<br/>«Курорт «Белокуриха»</b> | <b>238</b>  | 170                                          | 3/4                            |
| <b>ОП.00</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                            | 40          | 8                                            | 3                              |
| <b>ОП 01</b>  | Основы цифровой экономики                                                   | 40          | 8                                            | 3                              |
| <b>ПМ.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                                | <b>198</b>  | <b>162</b>                                   | 4                              |
| <b>ПМ.06</b>  | Приготовление блюд детского<br>питания                                      | <b>198</b>  | <b>162</b>                                   | 4                              |
| МДК 06.01     | Приготовление блюд детского<br>питания                                      | <b>90</b>   | <b>54</b>                                    | 4                              |
| УП.06.01      | Учебная практика                                                            | 36          | 36                                           | 4                              |
| ПП. 06.01     | Производственная практика                                                   | 72          | 72                                           | 4                              |
| <b>Итого:</b> |                                                                             | <b>238</b>  | 170                                          | 3/4                            |

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

| №<br>п/п | Содержание практической подготовки (виды работ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПМ    |                                     | Длительность<br>обучения<br>(в часах) | Семестр<br>обучения | Наименова<br>ние<br>рабочего<br>места,<br>участка <sup>2</sup> | Ответственный<br>от предприятия<br>(при<br>необходимости) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Код   | Наименование                        |                                       |                     |                                                                |                                                           |
| 1.       | Выполнение комплекса работ по приготовлению блюд детского питания.<br>Организации рабочего места в цехе, выбор производственного оборудования и инструментов. Приготовление, оформление и подача блюд детского питания.<br>Проверка органолептическим способом качества сырья и полуфабрикатов для блюд.<br>Проведение бракеража готовых блюд.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | ПМ.06 | Приготовление блюд детского питания | <b><u>144</u></b>                     | <b><u>6</u></b>     | Рабочее место повара                                           | Шеф повар                                                 |



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ДПБ. ОП.01 Основы цифровой экономики»**

**Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины**

Структура рабочей программы содержит следующие разделы:

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ДПБ. ОП.01 Основы цифровой экономики» является частью Дополнительного профессионального блока цикла Общепрофессиональные дисциплины содержит образовательный модуль по формированию компетенций для цифровой экономики.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

| Код ПК, ОК    | Код умений | Умения                                                                                                | Код знаний | Знания                                                         |
|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 9.1</b> | У.9.1.01   | Анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | 3.9.1.01   | Современные технологии цифровой экономики;                     |
|               | У.9.1.02   | Критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды                                      | 3.9.1.02   | Понятие и необходимость цифровой экономики                     |
|               | У.9.1.03   | Безопасного поведения в цифровой среде                                                                | 3.9.1.03   | Безопасное поведение в цифровой среде                          |
|               | У.9.1.04   | Осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности                              | 3.9.1.04   | Методы защиты личных данных и конфиденциальности               |
|               | У.9.1.05   | Взаимодействие посредством цифровых технологий                                                        | 3.9.1.05   | Способы противодействия нарушениям информационной безопасности |

|              |         |                                                                                                              |          |                                           |
|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|
| <b>ОК 01</b> | У 01.01 | умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | З 01.01. | современные технологии цифровой экономики |
|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

Базовые компетенции для цифровой экономики

- Креативное мышление в цифровой среде
- Управление информацией и данными
- Саморазвитие в условиях неопределенности
- Коммуникация и кооперация в цифровой среде

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|              |         |                                                                                                                                                                                                              |         |                                                                                                                    |
|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | У 01.02 | умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды                                                                                                                                      |         |                                                                                                                    |
| <b>ОК 02</b> | У 02.01 | Умение безопасного поведения в цифровой среде                                                                                                                                                                | З 02.01 | Безопасное поведение в цифровой среде                                                                              |
|              | У 02.02 | Осуществление защиты личных данных и конфиденциальности                                                                                                                                                      | З 02.02 | Методы защиты личных данных и конфиденциальности                                                                   |
| <b>ОК 03</b> | У 03.01 | Способность к саморазвитию в информационной среде                                                                                                                                                            | З 03.01 | Современная информационная среда                                                                                   |
|              | У 03.02 | Способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | З 03.02 | Способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций |
| <b>ОК 04</b> | У 04.01 | Взаимодействие посредством цифровых технологий                                                                                                                                                               | З 04.01 | Цифровые технологии                                                                                                |
|              | У 04.02 | Навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                                                                                                                                                 | З 04.02 | Методы межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                                                       |

|  |         |                                                          |  |  |
|--|---------|----------------------------------------------------------|--|--|
|  | У 04.03 | Участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий |  |  |
|--|---------|----------------------------------------------------------|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                        | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b> | 36            |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>             |               |
| в т. ч.:                                                  |               |
| теоретическое обучение                                    | 26            |
| практические занятия                                      | 8             |
| <i>Самостоятельная работа</i>                             | -             |
| <b>Промежуточная аттестация</b> Дифференцированный зачет  | 2             |

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы | Код У/З                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1                                                                                                     | 2                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3                                                                     |                                                                       |                               |
| Тема 1 Теоретические основы цифровизации экономики                                                    |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10                                                                    |                                                                       | У 01.01                       |
| Тема 1.1 Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики          | Содержание                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                     | ОК 01 –ОК 04                                                          | У 01.02<br>З 01.01<br>З 01.02 |
|                                                                                                       | 1                                                                          | Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.                                                                                                                      |                                                                       |                                                                       |                               |
| Тема 1.2 Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики. | Содержание                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                     |                                                                       |                               |
|                                                                                                       | 1                                                                          | Информация как производительная сила и стратегический ресурс. Модели информационной экономики. Принципы информационного общества. Структура современного общества. Производственные отношения. Экономическая сфера общества. Экономическая информация. Микро-, мезо- и макро- экономические характеристики современного информационного общества. Сканирование внешней среды. Субъектно-объектная модель информационного общества. |                                                                       | ОК 01 –ОК 04                                                          |                               |
| Тема 1.3 Институты цифровой экономики.                                                                | Содержание                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                     |                                                                       |                               |
|                                                                                                       | 1                                                                          | Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики. Предпринимательство как институт информационной экономики                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                       | ОК 01 –ОК 04                                                          |                               |
| Тема 1.4 Электронное правительство                                                                    | Содержание                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                                                     |                                                                       |                               |
|                                                                                                       | 1                                                                          | Электронное правительство Задачи электронного правительства. Основные цели электронного правительства. Сферы взаимодействия                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       | ОК 01 –ОК 04                                                          |                               |

|                                                                                                                              |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|                                                                                                                              | Практическая работа №1 Введение в цифровую экономику. Цифровые компьютерные технологии | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |              |
| Тема 2 Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики                                                               |                                                                                        | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |              |
| Тема 2.1 Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики                                                | Содержание                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2            | ОК 01 –ОК 04 |
|                                                                                                                              | 1                                                                                      | Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики. Национальная технологическая инициатива (НТИ). Рынки и рабочие группы НТИ. Глобальная информационная инфраструктура. Информационная инфраструктура в России. Примеры информационной инфраструктуры. Формирование информационной инфраструктуры. Взаимодействия информационной инфраструктуры и потребителей.                                                                                                                       |              |              |
| Тема 2.2 Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект | Содержание                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2            | ОК 01 –ОК 04 |
|                                                                                                                              | 1                                                                                      | Сквозные технологии цифровой экономики. Технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект. Системы распределенного реестра. Новые производственные технологии. Виртуальные технологии, технологии дополненной реальности.                                                                                                                                                                                                                                                      |              |              |
| Тема 2.3 Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности                                        | Содержание                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2            | ОК 01 –ОК 04 |
|                                                                                                                              | 1                                                                                      | Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности. Четвертая промышленная революция. Мировой опыт реализации новых технологических инициатив. Признаки, технологии и риски Индустрии 4.0. Следствия объединения цифровой и физической сферы для всех отраслевых систем. Технологическое содержание и базовые принципы Индустрии 4.0. Потенциальные выгоды от внедрения технологий Индустрии 4.0. Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России. |              |              |
|                                                                                                                              | Практическая работа №2 «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2            | ОК 01 –ОК 04 |
| Тема 3. Интернет-маркетинг                                                                                                   |                                                                                        | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |              |
|                                                                                                                              | Содержание                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ОК 01 –ОК 04 |              |

|                                                              |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |              |                                                     |
|--------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|-----------------------------------------------------|
| Тема 3.1 Технологии интернет-маркетинга                      | 1          | Технологии интернет-маркетинга. Использование интернета для сбора и анализа маркетинговой информации. Коммерческая информация в сети интернет. Интернет-ресурсы, используемые для проведения маркетинговых исследований. Современные методы сбора маркетинговой информации в Интернет. Технологии электронного бизнеса и интернет-маркетинга. Основные направления использования технологий Интернет-маркетинга. Роль интернет-маркетинга и электронной коммерции. CRM как новый этап развития корпоративных информационных систем. Технологии сети Интернет для реализации                                                                                                                                                    |   |              | У 03.01<br>У 03.02<br>З 03.01<br>З 03.02            |
|                                                              |            | маркетинговой деятельности. Web-сайт в электронном бизнесе. Роль и функции Web-сайта в электронном маркетинге. Типы веб-ресурсов. Возможность профессионального общения, получения индивидуальных консультаций. Категории сетевых проектов. Характеристика основных форм рекламы в Интернете. Виды и средства распространения рекламы в Интернет.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |              |                                                     |
| Тема 3.2 Электронная торговля и платежные системы в интернет | Содержание |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 01 –ОК 04 | У 04.01<br>У 04.02<br>У 04.03<br>З 04.01<br>З 04.02 |
|                                                              | 1          | Электронная торговля и платежные системы в интернет. Электронные платежи. Сущность понятий «электронная торговля» и «электронная коммерция. Внедрение систем электронной торговли. Преимущества электронной торговли как формы организации бизнеса. Составляющие электронной торговли (участники, процессы, сети) и их краткая характеристика. Основные сферы электронной коммерции. Особенности этапов электронной сделки. Назначение электронной платежной системы;<br>Классификация платежных систем в интернет; Достоинства и преимущества интернет – платежей. Юридическая и финансовая основа электронных сделок. Классификация схемы платежей. Кредитные и дебетовые схемы. Классификация моделей электронных платежей. |   |              |                                                     |
|                                                              |            | Практическая работа №3 «Электронная коммерция. Платежные системы электронной коммерции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 | ОК 01 –ОК 04 |                                                     |
| Тема 4 Информационная безопасность                           |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8 |              | У 02.01                                             |
|                                                              | Содержание |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | ОК 01 –ОК 04 | У 02.02                                             |



|                                                                                                                                 |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |              |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|-----------------------------------------------------|
| Тема 4.1 Нормативно-правовые основы информационной безопасности                                                                 | 1                                                            | Нормативно-правовые основы информационной безопасности. Стандартизированные определения. Существенные признаки понятия. Нормативные документы в области информационной безопасности. Органы (подразделения), обеспечивающие информационную безопасность.                                                                                                                                                 |   |              | У 02.03<br>З 02.01<br>З 02.02<br>З 02.03            |
| Тема 4.2 Меры, механизмы и средства защиты информации                                                                           | Содержание                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | ОК 01 –ОК 04 | У 04.01<br>У 04.02<br>У 04.03<br>З 04.01<br>З 04.02 |
|                                                                                                                                 | 1                                                            | Меры, механизмы и средства защиты информации. Организационнотехнические и режимные меры и методы. Программно-технические способы и средства обеспечения информационной безопасности. Способы защиты от компьютерных злоумышленников. Организационная защита объектов информатизации. Исторические аспекты возникновения и развития информационной безопасности. Информационная безопасность предприятия. |   |              |                                                     |
| Тема 4.3 Интеллектуальная собственность                                                                                         | Содержание                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | ОК 01 –ОК 04 |                                                     |
|                                                                                                                                 | 1                                                            | Интеллектуальная собственность. Виды интеллектуальной собственности. Объекты права на интеллектуальную собственность. Права на интеллектуальную собственность.                                                                                                                                                                                                                                           |   |              |                                                     |
|                                                                                                                                 | Практическая работа №4 Защита интеллектуальной собственности |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |              |                                                     |
| Тема 5 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации и Программа - Цифровая экономика Российской Федерации |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |              | У 04.01<br>У 04.02                                  |
| Тема 5.1 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации.                                                    | Содержание                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК 01 –ОК 04 | У 04.03<br>У 04.04<br>З 04.01<br>З 04.02<br>З 04.03 |
|                                                                                                                                 | 1                                                            | Динамика показателей развития информационной и телекоммуникационной инфраструктуры и высоких технологий в России. Цель, задачи, принципы и основные направления государственной политики. Назначение и политико-правовая основа Стратегии.                                                                                                                                                               |   |              |                                                     |
| Тема 5.2 Программа - Цифровая экономика Российской Федерации.                                                                   | Содержание                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | ОК 01 –ОК 04 |                                                     |
|                                                                                                                                 | 1                                                            | Цель, задачи и принципы развития информационного общества в Российской Федерации. Основные направления реализации настоящей Стратегии. Международное сотрудничество в области развития информационного общества. Реализация Стратегии                                                                                                                                                                    |   |              |                                                     |
|                                                                                                                                 | Дифференцированный зачет.                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |              |                                                     |

|  |        |    |  |  |
|--|--------|----|--|--|
|  | Bcero: | 36 |  |  |
|--|--------|----|--|--|

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики и информационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы

| №                            | Наименование оборудования              | Техническое описание                                          |
|------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Основное оборудование</b> |                                        |                                                               |
| 1                            | Столы ученические                      | 12 ед.                                                        |
| 2                            | Стулья ученические                     | 25 ед.                                                        |
| 3                            | Рабочее место преподавателя            | Стол письменный. стул                                         |
| 4                            | Доска интерактивная                    |                                                               |
| 5                            | Компьютеры                             | 10 ед. подключены к сети ИНТЕРНЕТ                             |
| <b>Технические средства</b>  |                                        |                                                               |
| <b>Основное оборудование</b> |                                        |                                                               |
| 1                            | Компьютер                              | Компьютер с выходом в интернет, подключенный к локальной сети |
| 2                            | Мультимедийный проектор                | ViewSorikPA503XDLR                                            |
| 3                            | интерактивная доска                    | Activboard – 1 ед.                                            |
| 4                            | проводные стерео наушники с микрофоном | OKLIK HS-L330G –12 ед.                                        |

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

3. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).
4. Лапина М. А. Информационное право / М.А. Лапина; А.Г. Ревин; В.И. Лапин – М.: Юнити-Дана, 2016. - 336 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания *Электронные ресурсы:*

5. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453407> [Акулич, М.В. Интернетмаркетинг : учебник / М.В. Акулич. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 352 с.
6. <http://biblioclub.ru/> [Электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»]
7. <http://www.garant.ru> [Информационно-правовой портал ГАРАНТ]
8. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) [Электронная библиотека студента -ЭБС IPR BOOKS

#### 3.2.3. **Дополнительные источники** (при необходимости) *Дополнительные источники:*

4. Соловьев А. В. Культура информационного общества / А.В. Соловьев – М.:Директ-Медиа, 2016. - 276 с.
5. Ташков П. А. Интернет. Общие вопросы. – СПб.: ПИТЕР, 2016. – 416 с.
6. Беликова, К. М. Цифровая интеллектуальная экономика: понятие и особенности правового регулирования (теоретический аспект) / К. М. Беликова // Наука и образование:

хозяйство и экономика; предпринимательство; право и управление. - 2018. - № 8 (99). С. - 82-85. - <https://elibrary.ru/item.asp?id=35330055>

Столбов М.И., Бренделеева Е.А. Основы цифровой экономики: учебное пособие/коллектив авторов; под ред. М.И. Столбова, Е.А. Бренделеевой. - М.:

Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2018. - 238 с

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

| <i><b>Результаты обучения</b></i>                                                                                  | <i><b>Критерии оценки</b></i>                                                                                                         | <i><b>Методы оценки</b></i>                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:                                                                  |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |
| современные технологии цифровой экономики;                                                                         | знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе;                                                           | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| безопасное поведение в цифровой среде                                                                              | правила безопасного поведения в цифровой среде                                                                                        | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| понятие и необходимость цифровой экономики;                                                                        | знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики;                                                               | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| методы защиты личных данных и конфиденциальности                                                                   | знание и понимание методов защиты личных данных и конфиденциальности                                                                  | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| способы противодействия нарушениям информационной безопасности                                                     | знание и понимание способов противодействия нарушениям информационной безопасности                                                    | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | знание и понимание способов решения и средств развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |

|                                                                                                              |                                                                                                              |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| методы межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                                                 | знание и понимание методов межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                             | Устный опрос/Тестирование<br>Оценка результатов выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:                                                            |                                                                                                              |                                                                                                                      |
| умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | умение анализировать и систематизировать информацию, получаемую в том числе в цифровой образовательной среде | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения                       |

|                                                                          |                                                                          |                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          |                                                                          | практической работы ПА в форме дифференцированного зачета                                                                                                |
| умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды  | умение критически относиться к информации, получаемой из цифровой среды  | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| умение безопасного поведения в цифровой среде                            | умение безопасного поведения в цифровой среде                            | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| осуществление защиты личных данных и конфиденциальности                  | осуществление защиты личных данных и конфиденциальности                  | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |
| осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности | осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы ПА в форме дифференцированного зачета |

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| способность к саморазвитию в информационной среде                                                                                                                                                            | способность к саморазвитию в информационной среде                                                                                                                                                            | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы<br>ПА в форме дифференцированного зачета |
| способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | способность ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы<br>ПА в форме дифференцированного зачета |
| взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной                                                                                                                                       | взаимодействие посредством цифровых технологий (управление виртуальной                                                                                                                                       | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за                                                                               |
| самопрезентацией)                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | ходом выполнения практической работы<br>ПА в форме дифференцированного зачета                                                                               |
| навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                                                                                                                                                 | навыки межличностной и деловой коммуникации в цифровой среде                                                                                                                                                 | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы<br>ПА в форме дифференцированного зачета |
| участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий                                                                                                                                                     | участие в социальной жизни с помощью цифровых технологий                                                                                                                                                     | Оценка результатов выполнения практической работы<br>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы<br>ПА в форме дифференцированного зачета |